

Geräucherte Hackbällchenpfanne

Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch halb&halb
- 1000 ml passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Tomatenmark
- Streukäse
- Räucherchips

Das Hackfleisch würzen und in kleine Bällchen formen je ca. 50 g
Den Holzkohlegrill vorbereiten und die Bällchen in die indirekte Zone legen.
Jetzt die vorgewässerten Räucherchips in die Glut legen,
Deckel drauf und den Grill bei ca. 120 °C einregeln.

Nach 45 Minuten sollten die Bällchen genug Rauch gezogen haben
und werden vom Rost genommen.

Die Pfanne wird nun direkt über der Kohle platziert und auf Temperatur gebracht.
Nun wird die kleingeschnittene Knoblauchzehe leicht angeröstet danach kommen 2 EL
Tomatenmark dazu.

Anschließend wird die Pfanne mit den passierten Tomaten befüllt und die Hackbällchen
darauf platziert, um sie 20 Minuten bei geschlossenem Deckel zu garen.

10 Minuten vor dem servieren kommt über den kompletten Pfanneninhalt noch
Streukäse, der sich durch die Wärme schön verteilt.

Zu der geräucherten Hackbällchenpfanne kann Baguette gereicht werden.

