

Meat-Cheese-Bacon-Balls gesmokt

Zutaten:

- Hackfleisch nach Bedarf (meine haben je Stück 50 g gehabt)
- Paniermehl
- Bacon (je Stück 2 Scheiben)
- Streukäse
- S&P

Hackfleisch würzen und mit Paniermehl vermengen und in kleine 50 g Balls formen.

In diese dann eine kleine Mulde drücken und den Käse darin verstecken. Nun den Bacon über kreuz legen und die Hackfleischkugel einpacken. Den Smoker auf 170-180 °C vorheizen und die Balls 20-25 Minuten darin räuchern.

