Nah&Frisch

www.nahundfrisch.at Professional

Barbecue- Fleischbällchen

Hauptspeise Fleischgerichte Gartenparty Grillen Sommer



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Das Faschierte vor der Zubereitung rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und in eine Schüssel legen. Die Zwiebel in sehr kleine Würfel schneiden und zusammen mit Ei und Semmelbrösel zum Faschierten geben. Gut vermengen. Die Petersilie klein hacken und ebenfalls zu der Fleischgeben. Mit Pfeffer, Salz, Paprika und wenigen Chiliflocken würzen. Etwas Petersilie für die abschließende Dekoration zur Seite legen. Die Felix Sweet Chili Sauce mit Sriracha Ketchup verrühren und leicht erwärmen.

Die Fleischbällchen gart man für 15 bis 20 Minuten mit indirekter Hitze und bestreicht sie immer wieder mit der Sauce. Die nicht verbrauchte Sauce in eine Servierschale geben, die Fleischbällchen hineingeben, mit Petersilie bestreuen.

Dazu passt perfekt das neue Felix Ananas Ketchup oder das Curry Gewürzketchup!

Zutaten

- 1 kg Faschiertes, halb und halb
- 1 Zwiebel
- 200 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- 2 TL Paprikapulver
- 1 Bund Petersilie
- Einige Chiliflocken
- Etwas Salz und Pfeffer
- 4 EL Felix Sweet Chili Sauce
- 4 EL Felix Sriracha Ketchup