Fisch MOINK-Bällchen

Zutaten

4

- 300 g Weißfisch
- 100 g Bresc Bresc Mango- und Habanero-Salsa
- 50 g Bresc Glasur Pflaumen- und Ingwer
- 50 g Panco
- 30 g Bresc Marinade für Schweinefleisch
- 12 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 Ei

Zubereitung

Fisch, Ei, Panco und Schweinefleischmarinade in der Küchenmaschine feinhacken. 12 gleich große Bällchen formen und kurz im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Frühstücksspeck umwickeln und mit einem Holzspießchen befestigen. Den Grill für indirektes Grillen auf 110 °C vorbereiten. Ein Stück Räucherholz hinzugeben und die Fleischbällchen 1 Stunde lang garen, bis sie eine Kerntemperatur von 60 °C erreicht haben. Mit Pflaumen- und Ingwerglasur bestreichen und bis 70°C weitergaren. Die Spießchen aus den Kugeln herausnehmen und mit der Mango- und Habanero-Salsa servieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Glasur Pflaumen und Ingwer 450g

Bresc Mango und Habanero salsa 1000g

Bresc Marinade für Schweinefleisch 1000g