



## Bifteki Bacon Balls Vom Smoker

★★★★

*BBQ, Fleischelust*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 45 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 700 g Hackfleisch, gemischt
- 3 EL, gehäuft Gyrosgewürz
- 14 Würfel Feta-Käse mit Kräutern, ca.
- 14 Scheibe/n Bacon  
(Frühstücksspeck)

### NÄHRWERT

Calories: 655 kcal  
Serving Size: 1

Viel Spaß beim Nachgrillen/-smoken.

### ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch mit der Gewürzmischung verkneten. Aus je 100 g Hackfleisch einen kleinen Fladen formen und drei Fetawürfel in die Mitte legen, verschließen und zu einer Kugel formen. Zwei Baconscheiben um jede Hackfleischkugel wickeln (über Kreuz).

Den Smoker mit Kirschholz anheizen.

Die Fleischkugeln auf den Smoker legen und diese bei etwa 180 Grad smoken. Nach ca. 45 Minuten vom Smoker nehmen - fertig.