



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Gegrillte Hackbällchen**

Zubereitung: Alle Zutaten, bis auf die Knoblauchstücken und natürlich die Alufolie, in eine Schüssel geben und gut vermengen. Dann aus der Masse 12 Hackbällchen formen, in 6 davon jeweils ein Stück Knoblauch drücken. Die 12 Stückchen Alufolie mit etwas Öl bestreichen und jeweils ein Hackbällchen einwickeln. Ich habe die 6 mit Knoblauch oben anders zusammen gedreht als die ohne Knoblauch, damit man sie unterscheiden kann.

Bis zum Grillen in den Kühlschrank legen, damit sie richtig durchziehen können.

Auf dem heißen Grill werden die Hackbällchen ungefähr 8- 10 min von jeder Seite gegrillt.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

**Zutaten: 1 kg Hackfleisch vom Rind, 1 Knolle/n Knoblauch - in 6 Stücke geschnitten, 2 TL Senf, 2 TL Salz, Pfeffer, frisch gemahlen, 2 Ei(er), Semmelbrösel, Kräuter frisch, 1 Zwiebel(n) fein gehackt, 12 Stück Alufolie, geschnitten, etwas Öl**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)