



RINDFLEISCHBÄLLCHEN MIT BBQ DIP



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeiten, Grillgut bleibt länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE FLEISCHBÄLLCHEN

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
2 EL	Rapsöl
700 g	Rindshackfleisch
100 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
20 g	Knoblauch, fein gehackt
70 g	BBQ-Sauce
2	Ei(er)
30 g	Paniermehl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DEN BBQ DIP

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
40 g	Ketchup
50 g	BBQ-Sauce
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
80 g	Zuckermais Konserve, abgetropft
80 g	Äpfel, gewürfelt
80 g	rote Peperoni, gewürfelt
40 g	Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für die Fleischbällchen ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Rapsöl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
2. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Aus der Masse Bällchen formen und bei direkter, mittlerer Hitze von allen Seiten grillen.
4. Für den BBQ-Dip: QimiQ glatt rühren. Ketchup und BBQ Sauce dazumischen.
5. Restliche Zutaten dazumischen, abschmecken und mit den gegrillten Fleischbällchen servieren.