

## **Goli's „Wild“ Balls:**

Personen: 30 - 35 Stück

Grill: Kugelgrill Gas oder Holzkohle, Smoker,

Grillmethode: indirekt

Zubehör: Alutasse unterstellen

Vorbereitung: 30 min

Garzeit: ca. 30 min. 130 - 150°C

### Zutaten:

1 kg Faschiertes Wild (Reh, Hirsch oder gemischt)

100g Röstzwiebeln

100g Grammeln

50g gehackte Kürbiskerne

50g Wildgewürz

### Fülle:

100g passierte Preiselbeeren

### Drumherum:

30 Scheiben Bacon dünn geschnitten

### Zubereitung:

Faschiertes, Röstzwiebeln, Grammeln, Kürbiskerne, Wildgewürz gut vermischen und durchkneten. Die Masse auf 30 kleine Portionen aufteilen und flachdrücken, danach die passierten Preiselbeeren mittig platzieren und gleichgroße Bällchen formen.

Die Fleischbällchen mit je einem Blatt Speck umwickeln.