# Fleischbällchen-Spieße

Die Fleischbällchen-Spieße sind ein köstliches Rezept für den nächsten Grill Abend. Die feinen Gewürze machen dieses Gericht besonders bekömmlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Rinderfaschiertes |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 3 Stk. | Eier |
| 5 EL | Paniermehl |
| 3 TL | Tomatenmark |
| 4 TL | Paprika edelsüss |
| 2 TL | Pfeffer (gemahlen) |
| 2 TL | Salz |
| 0.5 TL | Chilipulver |
| 0.5 TL | Zwiebelpulver |
| 0.5 TL | Knoblauchgranulat |
| 3 Stk. | Paprika (rot, grün, gelb) |

## Zubereitung

1. Für die **Fleischbällchen-Spieße** die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Das Paprikapulver, Pfeffer, Salz, Chilipulver, Zwiebelpulver und Knoblauch Granulat in eine Schüssel vermengen. Das Rinder-Faschierte, die Eier, Zwiebel, Paniermehl und das Tomatenmark vermischen, Gewürzmischung hinzugeben und aus der Masse zirka 36 gleich große Bällchen formen.

2. Die Paprika vierteln, waschen und in mundgerechte Stücke zerschneiden.

3. Die Fleischbällchen im Wechsel mit dem Paprika auf die Spieße stecken.

4. Auf den Grill bei mittlerer Hitze rundum auf eingeöltem Rost zirka 8-10 Minuten grillen.

## Tipp

Die Fleischbällchen-Spieße noch zusätzlich je nach Belieben mit Zucchini, Tomaten oder Zwiebel bestücken.