

Pulled Beef Balls

Pulled Beef Balls

Pulled Beef Balls, die wohl beste Erfindung seit der Erfindung des Pulled Beef, dem Pulled Pork und dem Pulled Chicken. Aus diesen kann man auch prima Pulled Pork Balls, oder Pulled Chicken Balls machen.

Aus den "Leftovers" von unserem Pulled Beef Beitrag im August haben wir die Balls gemacht. Dazu haben wir einen normalen Pizzateig von unserer KitchenAid kneten lassen. Mit einem Glas haben wir dann runde Teiglinge ausgestochen und diese dann mit Pulled Beef, Mais, Jalapeno, Cheddar und BBQ-Sauce gefüllt. Dann noch bei 200 Grad in den Backofen bis die Balls goldgelb sind und fertig waren die kleinen Kerlchen. Das ganze dann mit Guacamole serviert und wir waren glücklich und satt.







schnellmalgekocht
kochen, grillen,
backen



schnellmalgekocht
kochen, grillen,
backen

