

Asia Meatballs vom Beefer

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

300 g Schweinehack
8 rohe Garnelen (nicht vorgegart)
1 Stange Zitronengras
1 rote Chilischote
1 Teelöffel Koriandersamen
1 Teelöffel Kreuzkümmelsamen
1 Bund frischer Koriander
1/2 Zitrone (Abrieb und Saft)
1 Esslöffel japanische Sojasauce
2 Esslöffel Austernsauce
4 ml Fischsauce
2 Esslöffel Sesam
1 Knoblauchzehe

Besonderes Zubehör

Beefer
Holz- oder Metallspieße

Buletten gehen immer und überall. Authentisches asiatisches Essen allerdings auch. Warum nicht beides

miteinander kombinieren? Angelehnt an die chinesische "Zhejiang-Küche" (eine Provinz in Südchina) zaubern diese raffinierten Bällchen ein Lächeln auf Jedermanns Gesicht. Knusprig gebeeft, mit Sesam bestreut und in milde Sojasauce gedippt sind diese Asia-Meatballs schneller weg als du "Schweine-Garnelen-Hackbällchen mit Koriander vom Beefer" sagen kannst. Du liebst Garnelen? Dann haben wir hier weitere Rezepte für dich.

- 1 -

Sesam, Koriander- und Kreuzkümmelsamen in einer Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 10 Minuten anrösten. In den Mörser umfüllen und fein mahlen.

- 2 -

Chili, Zitronengras, Korianderblätter und Knoblauch fein hacken. Garnelen von der Schale befreien und grob hacken.

- 3 -

Alle Zutaten zusammen mit Schweinehack, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Soja-, Austern- und Fischsauce gut durchkneten zu kleinen Buletten formen und auf die Spieße stecken.

- 4 -

Beefer aufheizen und die Meatballs auf unterster Schiene von allen Seiten angaren.

- 5 -

Zum Finish Beefer-Rost nach oben drehen und den Bällchen eine schöne Kruste verpassen. In die Schale auf dem Boden legen und 6 Minuten nachziehen lassen. Mit Sesam bestreut servieren.

Asia Meatballs vom Beefer

