Rezept

Asia Hackbällchen

Ein Rezept von Asia Hackbällchen, am 29.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 4 cm)
5	Stängel Koriandergrün
2 TL	Limettensaft
4 EL	Semmelbrösel
1 l	Öl
2	Knoblauchzehen
3	frische rote Chilischoten
1 EL	Fischsauce
600 g	Schweinehack
	Salz
	Fonduesiebe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und grob hacken. Chilis waschen, putzen, entkernen und grob hacken. Den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Alles mit der Fischsauce mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren.

2. Das Zwiebelpüree und den Limettensaft mit dem Hackfleisch vermengen. Die Semmelbrösel und 2 knappe TL Salz unterkneten. In einer Pfanne eine kleine Portion anbraten und eventuell nachwürzen. Aus der Hackfleischmasse 20-24 kleine Bällchen formen.

3. Das Öl im Fonduetopf auf dem Herd erhitzen. Auf das Rechaud stellen und heiß halten. Die Hackbällchen jeweils in ein Fonduesieb legen und im heißen Öl garen.