Rezept

Gewürzte Hackfleischbällchen

Ein Rezept von Gewürzte Hackfleischbällchen, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** kleine Zwiebel
- **1 Stück** frischer Ingwer (ca. 2 cm)
- 1/2 Bund Koriandergrün
- **1** Ei (Größe M)
- Salz
- neutrales Pflanzenöl zum Braten
- **1** Knoblauchzehe
- **1** grüne Chilischote
- **300 g** Rinderhackfleisch
- je 1 TL gemahlener Koriander, Kreuzkümmel und Garam Masala
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und möglichst fein würfeln. Die Chilischote waschen, putzen und mit den Kernen fein hacken. Das Koriandergrün waschen, trocken schütteln und mit den Stielen fein hacken. Alles mit Hackfleisch, Ei, Koriander, Kreuzkümmel und Garam Masala gut vermischen. Salzen, pfeffern und kräftig durchkneten. Aus dem Hackteig 12 Bällchen formen und zugedeckt im Kühlschrank 2 Std. durchziehen lassen.

2. In einer beschichteten Pfanne reichlich Öl erhitzen. Die Bällchen darin bei mittlerer bis starker Hitze in 6-8 Min. rundum braun braten. Heiß, am besten mit Raita, servieren.