Rezept

# Reiskugeln

Ein Rezept von Reiskugeln, am 28.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **150 g** | Klebreis |
| **1 Stück** | Ingwer (2 cm) |
| **1** | Eiweiß |
| **1 EL** | Reiswein |
| | Salz |
| **2** | Knoblauchzehen |
| **500 g** | mageres Schweinehackfleisch |
| **3 EL** | Sojasauce |
| **1 Prise** | Zucker |
| **4** | Blätter Chinakohl |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis waschen, mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen.

2. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken, mit Hackfleisch, Eiweiß, Sojasauce, Reiswein, Zucker und Salz verkneten. Teig zu walnussgroßen Kugeln formen.

3. Reis abtropfen lassen und auf einen Teller schütten. Die Kugeln darin wälzen. Chinakohl waschen und in ein Dämpfkörbchen legen, die Reiskugeln darauf anordnen.

4. In einen Topf oder den Wok 2-3 cm hoch Wasser gießen und aufkochen lassen. Die Reiskugeln zugedeckt über dem heißen Dampf etwa 30 Min. garen.