Rezept

Rindfleischbällchen

Ein Rezept von Rindfleischbällchen, am 28.04.2024

Zutaten

1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 EL	Reiswein oder Sherry
1	1/2 EL Öl
	1/2 TL Zucker
	Pfeffer
1 Stück	Ingwer (etwa haselnussgroß)
350 g	Tatar
1 EL	Sojasauce
1 EL	Sesamöl
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Schalotte, Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit dem Tatar, Reiswein, Sojasauce, 1 EL Öl, Sesamöl, Zucker, Salz und Pfeffer gut mischen.

---

2. Aus der Farce Bällchen formen. Nebeneinander auf einen geölten Teller setzen. Auf Dämpfrost, Bambuskörbchen oder einer umgedrehten Tasse in den etwa zwei Finger hoch mit Wasser gefüllten Wok stellen und zugedeckt 8-10 Min. dämpfen.