Rezept

Würzige Fleischplätzchen

Ein Rezept von Würzige Fleischplätzchen, am 04.05.2024

Zutaten

1 Stück	frischer Ingwer (ca. 2 cm)
1	Zwiebel
3 EL	Kichererbsenmehl
2 TL	Garam Masala
500 g	Lamm- oder Rinderhackfleisch
	Pfeffer
1	Knoblauchzehe
	½ TL Kreuzkümmelsamen
8	Stängel Minze
1	Ei
	Salz
	Öl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und fein hacken oder reiben. Knoblauch und Zwiebel schälen, Zwiebel fein hacken. Kreuzkümmelsamen grob zerstoßen.

2. Kichererbsenmehl in einer Pfanne rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen. In derselben Pfanne 1 EL Öl erhitzen, darin die Zwiebel anbraten. Kreuzkümmel zugeben und Knoblauch dazupressen, unter Rühren 1 Min. weiterbraten, beiseite stellen.

3. Minze waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Mit Ingwer, Zwiebelmasse, Garam Masala, Kichererbsenmehl und Ei unter das Hackfleisch mischen, salzen und kräftig pfeffern. Die Hackmasse zu 12 Bällchen formen und leicht platt drücken. Möglichst 30 Min. kühl stellen.

4. Ausreichend Öl erhitzen, darin die Fleischplätzchen portionsweise beidseitig ca. 7-10 Min. braun braten. Mit Gurken-, Tomatenscheiben, Zwiebelringen und Zitronenachteln servieren.