

Rezept

Reisbällchen mit Gurken-Dip

Ein Rezept von Reisbällchen mit Gurken-Dip, am 09.06.2026

Zutaten

150 g Langkornreis	Salz
3 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Stück frischer Ingwer (etwa 1 cm)	1 kleine Salatgurke
1 Ei (Größe M)	3 EL Mehl
Pfeffer, frisch gemahlen	1/4 l Öl zum Frittieren
50 g süßsaure Chilisauce (Fertigprodukt)	2 TL Reissessig
1 TL Sojasauce	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Reis mit 300 ml Wasser und Salz aufkochen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze in 20 Min. ausquellen lassen. Abkühlen lassen.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, Knoblauch und Ingwer schälen und mit Frühlingszwiebeln fein hacken. Gurke schälen, halbieren, entkernen und sehr fein würfeln.
3. Reis mit Ei und Mehl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu walnussgroßen Bällchen formen.
4. 1 EL Öl im Wok erhitzen. Frühlingszwiebeln mit Knoblauch und Ingwer darin etwa 2 Min. braten. Herausnehmen und mit Gurke, Chilisauce, Reissessig und Sojasauce zu einem Dip verrühren, abschmecken.
5. Übriges Öl erhitzen. Reisbällchen darin portionsweise in 4-5 Min. frittieren. Herausheben, abfetten lassen und mit dem Dip servieren.