

Rezept

Rindfleischbällchen

Ein Rezept von Rindfleischbällchen, am 10.06.2026

Zutaten

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

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.