

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
30 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Asien

HACKBÄLLCHEN IN LIMETTENBLÄTTERN



KURZ VORGESTELLT

Die Kaffirblätter geben dem Hackfleisch einen exotischen Touch. Sie sind in Asia-Shops erhältlich.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

0.5	Rote Chilischote	0.5	Ei
15 g	Ingwer, frischer	0.5 EL	Korianderblätter, gehackt
0.5 Zehe	Knoblauch	3 EL	Paniermehl
0.5	Schalotte	15	Kaffirlimettenblätter
1 EL	Sonnenblumenöl	15	Zahnstocher
300 g	Hackfleisch, Rind		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Chili waschen, längs halbieren, Kerne entfernen und fein hacken. Den Ingwer, den Knoblauch und die Schalotte rüsten und fein hacken. In einer heißen Pfanne mit Öl alles kurz anschwitzen, vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit dem Ei, der Schalottenmischung, dem Koriander und dem Paniermehl zu einem festen Teig verkneten, salzen und pfeffern.
2. Aus der Hackfleischmasse Bällchen formen und jedes in ein Limettenblatt einschlagen. Mit einem Zahnstocher fixieren und in einer heißen Pfanne mit Öl rundherum anbraten. Die Hitze reduzieren und die Bällchen garziehen lassen.
3. Auf einer Platte anrichten und mit ein paar Spritzern Zitronensaft beträufelt servieren.