AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Asien

HACKBÄLLCHEN IN LIMETTENBLÄTTERN



Rezept: www.ambitionen-bistro.de, Februar 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

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

ZUTATEN (4 PERSONEN)

0.5	Rote Chilischote
15 g	Ingwer, frisch
0.5 Zehe	Knoblauch
0.5	Schalotte
1 EL	Sonnenblumenöl
300 g	Hackfleisch, Rind
0.5	Ei
0.5 EL	Korianderblätter, gehackt
3 EL	Paniermehl
15	Kaffirlimettenblätter
15	Zahnstocher
	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.