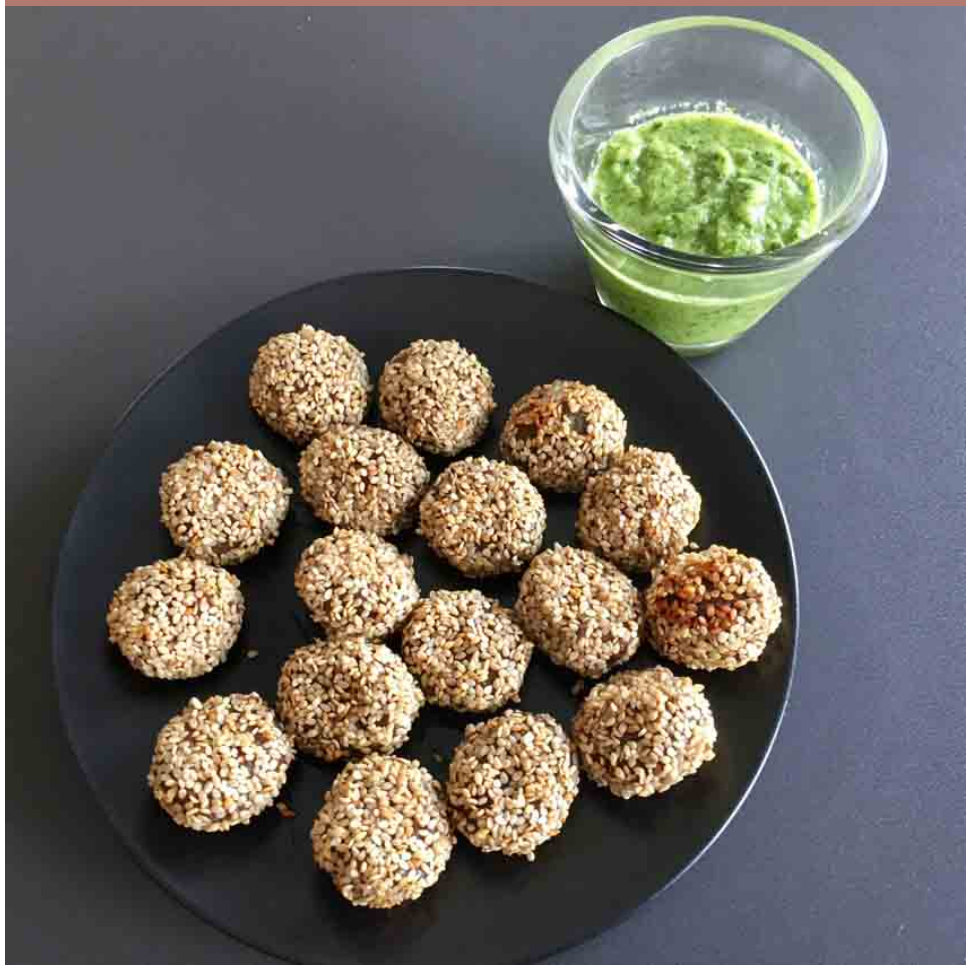
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Afrika

LAMMBÄLLCHEN MIT SESAM



KURZ VORGESTELLT

Alle Allesesser lieben Fleischbällchen. Dieses Rezept bekommt mit dem Sesam und der Koriandersalsa feinste fremdländische Noten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Lamm-Hackfleisch	100 g	Sesam
1	Ei	1	Rote Zwiebel
3 EL	Kreuzkümmel	1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Zimt	80 g	Koriander
2 EL	Paprikapulver	2 EL	Weissweinessig
2 EL	Senf	1 EL	Honig
3 EL	Soja-Sauce, süss	5 EL	Sonnenblumenöl
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 175° C vorheizen. Das Hackfleisch mit dem Ei, den Gewürzen und der Sojasauce vermischen und daraus pro Person 8 Bällchen formen.
2. Backblech mit Olivenöl einfetten. Den Sesam in einen tiefen Teller geben und immer mehrere Bällchen gleichzeitig darin rollen, sodass sie von einer dünnen Schicht Sesam umhüllt werden. Auf dem Blech 20 Min. backen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und Koriander, Weissweinessig, Honig, Öl für die Salsa in einem Stabmixer grob zerhacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den warmen Lammbällchen servieren.

Rezept: Yvette van Boven. Home Made. Dumont-Verlag 2012 - Foto: compactcook.com