



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

Hackbällchen nach Teriyaki-Art



HAUPTZUTAT

Fleisch

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

- 500 g grobe Bratwürste
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL gehackter Ingwer
- 1 rote Chili, gehackt
- 1 EL Sojasauce
- 2 TL Honig
- 2 Frühlingszwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
- 160 ml Teriyaki-Sauce
- Olivenöl

Als Beilage:

- Basmatireis oder Reismudeln
- Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- Chili
- Gedämpfte und geschälte Edamame-Bohnen
- Gedämpfter Pak Choi
- Gerösteter Sesam

ZUBEREITUNG

1. Für die Zubereitung der Fleischbällchen die Wurst aus der Pelle nehmen und diese entsorgen. Das Wurstfleisch zusammen mit Knoblauch, Ingwer, Chili, Sojasauce, Honig und Frühlingszwiebeln in eine große Schüssel geben. Gut vermengen. 30 mittelgroße Fleischbällchen formen. Mit feuchten Händen lassen sich die Bällchen leichter und glatter rollen. Auf einem Servierbrett beiseitestellen.
2. Einen Spritzer Olivenöl in einem Gourmet-Profitopf (30 cm) von Le Creuset bei mittlerer Hitze auf dem Herz erwärmen. Die Fleischbällchen in 2 Chargen jeweils 6–8 Minuten lang braten, bis sie goldbraun und gar sind. Die Teriyaki-Sauce in den Bräter geben und die Fleischbällchen darin schwenken. Etwa 5 Minuten lang reduzieren, bis sie leicht klebrig sind.
3. Mit Reis oder Nudeln, geröstetem Sesam, Chili, Koriander, Pak Choi, Edamame-Bohnen und Frühlingszwiebeln servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset
www.lecreuset.com