

## *Indonesische Pouletbällchen Sate Siap Für genussvolle Bissen!*

**1 Zwiebel, 1 Stück Ingwer, 1 Peperoncino, 1 Stängel Zitronengras** und **2 Knoblauchzehen** zusammen grob schneiden und mit **½ TL Kurkuma, ½ TL Koriander, Pfeffer aus der Mühle, 2 TL Fischsosse, 1 Msp. Nelke** und **1 Msp. Muskat** im Mixer zu einer homogenen Paste pürieren. Die Zesten von **1 Lime** abziehen und die Frucht auspressen. Zesten und die Hälfte des Saftes mit **300 g Hackfleisch vom Poulet, 40 g Kokosflocken** und **1 EL getrockneten Röstzwiebeln** (optional, sofern erhältlich) zur Gewürzpaste geben und alles gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Die Masse mit nassen Händen zu baumnussgrossen Bällchen formen. In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen und die Bällchen bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Mit **Sweet Chili-Sosse** zum Dippen servieren.

