

Hackbällchen mit einer Kokossosse

La Mise en Place:

2 Frühlingszwiebeln, 1 Stück Ingwer, 300 g Hackfleisch vom Rind, 2 TL Kokosraspel, ½ EL Sambal Oelek, 2 TL Koriander, Maiskeimöl, 3 dl Kokosmilch, ½ EL Sambal Oelek

Die Vorbereitung:

Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden. Den Ingwer fein hacken. Beides mit Hackfleisch, Kokosraspel, Sambal Oelek und Koriander gut mischen und zu einem Teig kneten. Zehn Bällchen formen und einige Minuten ruhen lassen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Maiskeimöl erhitzen und die Bällchen darin rundum goldbraun braten. Die Kokosmilch angießen, Sambal Oelek unterrühren und zugedeckt 20 Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Den Deckel entfernen und die Sosse noch einmal zehn Minuten einköcheln.

Das passt dazu:

Dazu passen China-Nudeln oder Jasminreis

