



Waikiki-Hackbällchen vom Schwein

süßsauer mit Ananas, dazu Basmatireis



30-40min



2 Personen

Aloha aus Hawaii! Unsere Schweinehackbällchen ließen sich an der Strandpromenade von Waikiki bestimmt sehr passend genießen, wir aber träumen lieber ein bisschen und belassen es beim lokalen Aromenuniversum. So bunt gemischt die hawaiische Bevölkerung ist, so vielfältig sind auch die Einflüsse: Teriyakisaucе, Ingwer, Lauchzwiebeln - Asien ist nah. Paprika und Ananas dagegen fanden ihren Weg aus Amerika. Das Beste aller Welten!

- 150g Basmatireis
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Dose Ananas
- 50ml Teriyakisauce ^{1,6}
- 50ml Sweet-Chili-Sauce

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 947kcal, Fett 40.7g,
Kohlenhydrate 111.9g, Eiweiß 31.4g



In einem kleinen Topf 300ml leicht
gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen
bringen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren,
eine Hälfte fein würfeln, die **andere Hälfte**
in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch**
schälen und in feine Scheibchen schneiden.



Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Die **Paprika** jeweils vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln.



Das **Hackfleisch**, die **Zwiebelwürfel** und ca. **2/3 des Ingwers** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer gut verkneten. **10-12 Hackbällchen** formen und diese in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. rundum anbraten.



In der Zwischenzeit die **Paprika** und die **Zwiebelstreifen** in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die Hitze reduzieren, den **Knoblauch**, den **restlichen Ingwer**, die **Ananas samt Saft** und die **Saucen** unterrühren und ca. 1Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1EL Essig abschmecken, dann die **Hackbällchen** untermengen.



Die **Waikiki-Hackbällchen** und das **Paprika-Gemüse** mit dem **Reis** anrichten, mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.