



Koreanische Hackbällchen

mit Reis und scharfem Karottensalat



30-40min



3-4 Personen

Die koreanische Küche ist vor allem für ihre Würze bekannt. Beliebte Geschmacksträger sind Sesamöl, Sojasauce und Knoblauch. Reis ist die Grundlage in vielen Gerichten, meist in Kombination mit Fleisch. All das findet sich heute auch auf deinem Teller wieder: würzige Fleischbällchen aus saftigem Rinderhack mit einem leicht scharfen, marinierten Karottensalat und dazu mit Essig verfeinerter Reis.

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 50ml Soja-Sesam-Dressing ^{1,2,3}
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce
- 300g Bio-Basmatireis
- 10g Schnittlauch
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Sesam ²
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- 2TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 783kcal, Fett 34.0g, Kohlenhydrate 81.0g, Eiweiß 34.0g



1. Salat vorbereiten

Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. **½TL Knoblauch** mit **2EL Soja-Sesam-Dressing**, 4EL Essig, **1TL Sriracha-Sauce** und 1 Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren und mit den **Karotten** vermengen. **Tipp:** Wer es schärfer mag, kann mehr **Sriracha-Sauce** verwenden.



2. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



3. Hackfleisch würzen

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Das **Hackfleisch** mit **3EL Schnittlauch**, dem **restlichen Knoblauch**, **2TL Sesam** und 1TL Salz gut verkneten. Aus der **Fleischmasse** mit feuchten Händen etwa walnussgroße **Bällchen** rollen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in freie Streifen schneiden.



4. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 4Min. rundum anbraten. Die **Paprika** und die **Zwiebeln** dazugeben und 3-4Min. mitbraten.



5. Sauce zubereiten

Mit 2TL Weizenmehl bestäuben und alles kurz durchschwenken, dann mit 100ml Wasser und dem **restlichen Soja-Sesam-Dressing** ablöschen. 2TL Honig unterrühren und das **Gemüse** und die **Hackbällchen** noch ca. 2Min. in der **Sauce** schwenken. Etwas **Schnittlauch** für die Garnitur beiseitelegen, den **restlichen Schnittlauch** untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat verfeinern

Den **restlichen Sesam** unter den **Karottensalat** mischen. Den **Reis** mit 1EL hellem Essig abschmecken und nach Belieben portionsweise in eine leicht geölte Tasse drücken und auf Teller stürzen. Die **Fleischbällchen**, das **Gemüse** und den **Karottensalat** anrichten, mit dem **übrigen Schnittlauch** garnieren und servieren.