



Waikiki-Hackbällchen vom Schwein

süßsauer mit Ananas, dazu Basmatireis



30-40min



3-4 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!

- 400g Bio-Basmatireis
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 gelbe Paprika
- 2 rote Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Stück Ingwer
- 500g Schweinehackfleisch
- 2 Dosen Ananas
- 100ml Teriyakisauce ^{1,2}
- 100ml Sweet-Chili-Sauce

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 937kcal, Fett 30.1g,
Kohlenhydrate 128.1g, Eiweiß 35.4g



In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **eine Zwiebel** fein würfeln, die **andere Zwiebel** 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 **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln.



Das **Hackfleisch**, die **Zwiebelwürfel** und ca. $\frac{2}{3}$ des **Ingwers** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer gut verkneten. Ca. **20 Hackbällchen** formen und diese in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4–5Min. rundum anbraten.



In der Zwischenzeit die **Paprika** und die **Zwiebelstreifen** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL 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 2EL Essig abschmecken, dann die **Hackbällchen** untermengen.



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