



Koreanische Fleischbällchen auf Sushireis

mit Karotten, Chilisauce und Gurkensalat



ca. 35min



2 Personen

Die koreanische Küche ist vor allem für ihre Schärfe bekannt, aber das heute Gericht balanciert die Hitze gekonnt aus: Saftige Fleischbällchen vom Rind und zarte Karotten werden mit Gochujang-Sauce auf Sushireis serviert und mit einer aromatischen Gewürzmischung verfeinert. Als Beilage gibt es einen würzigen Gurkensalat – fertig ist der Festschmaus, der sich nicht nur sehen, sondern auch schmecken lassen kann.

Was du von uns bekommst

- 150g Sushireis
- 1 Karotte
- 250g Rinderhackfleisch
- 25g koreanische Chilipaste ^{2,5}
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Gurke
- 1 Pck. hawaiianische Gewürzmischung ⁴
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 1EL Butter ³
- 1EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- Messbecher & Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 919kcal, Fett 51.8g, Kohlenhydrate 77.5g, Eiweiß 34.6g



1. Reis kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 18-20Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Karotten backen

Die **Karotte** ggf. schälen und schräg in ca. 1,5cm breite Stücke schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und ca. 5Min. im Ofen backen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



3. Fleischbällchen backen

Das **Hackfleisch** mit $\frac{1}{4}$ der **Chilipaste**, der $\frac{1}{2}$ des Knoblauchs, 1 Ei und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten und zu **6-8 Fleischbällchen** formen. Nach ca. 5Min. Backzeit zu den **Karotten** aufs Blech geben, mit 1EL Pflanzenöl beträufeln und beides 20-25Min. im Ofen backen, bis alles gar ist.



4. Sauce zubereiten

200ml heißes Wasser mit der $\frac{1}{2}$ des **Brühwürz**, $\frac{1}{3}$ der **restlichen Chilipaste** und $\frac{1}{2}$ TL Zucker zu einer **Brühe** verrühren. 1EL Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen, dann 1EL Mehl einrühren und ca. 1Min. braten. Langsam die **Brühe** einrühren und aufkochen, dann bei niedriger Hitze ca. 5Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eindickt. 1TL Essig einrühren.



5. Gurke schneiden

Die **Gurke** mit einer Pfanne zerdrücken, in mundgerechte Stücke schneiden und in einem Sieb abtropfen lassen. Mit dem restlichen Knoblauch, 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker mischen. Die **Bällchen** und die **Karotten** auf dem **Reis** anrichten und mit der **Sauce** beträufeln. Mit den **Gurken** servieren und mit der **Gewürzmischung** garnieren.



6. Alles im Beutel

Wenn du die Gurke mit dem Pfannenboden platt machst, kann das eine ziemlich nasse Sache werden. Aber Chaos muss nicht sein - steck die Gurke einfach in einen Gefrierbeutel (am besten mit Ziplock), bevor sie ihr Schicksal ereilt, und schon hast du alles unter Kontrolle. Cucumber Smash!