



## Waikiki-Hackbällchen vom Schwein

süßsauer mit Ananas, dazu Jasminreis



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: Teriyakisaucen, Ingwer, Lauchzwiebeln - Asien ist nah. Paprika und Ananas dagegen fanden ihren Weg aus Amerika. Das Beste aller Welten!



- 400g Basmatireis
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 gelbe Paprika
- 2 rote Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Packungen  
Schweinehackfleisch
- 2 Dosen Ananas
- 2 Packungen Teriyakisauce <sup>1,6</sup>
- 2 Packungen Sweet-Chili-Sauce

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 984kcal, Fett 35.8g,  
Kohlenhydrate 130.3g, Eiweiß 32.9g



#### 4. Hackbällchen zubereiten

## 2. Reis kochen

## 5. Paprika braten

### 3. Gemüse schneiden

## 6. Anrichten und servieren

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