



Ingwer-Hackbällchen in duftender Sauce

gebettet auf Reis und Gemüse



ca. 30min



3 Portionen

Dass Buletten sich auf Kartoffelstampf wohlfühlen, wissen wir alle. Aber warum nicht mal über den Tellerrand hinausschauen? Wir haben unseren Blick gen Südostasien gerichtet und dort jede Menge Inspiration gefunden: Ein Bett aus fluffigem Reis und knackigem Gemüse ist der ideale Untergrund für unsere ingwerwürzigen Hackbällchen mit einer Glasur, die die Balance aus süß, sauer und salzig perfekt trifft. Wir sind überzeugt!

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Basmatireis
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 375g Schweinehackfleisch
- 50ml Ketjap Manis ³
- 1 Pck. Sesam ²
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- große Pfanne oder Wok
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

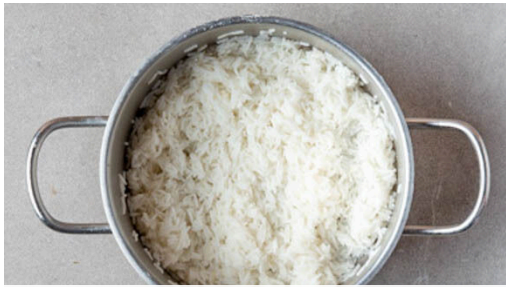
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Sesamsamen** (2), **Sojabohnen** (3).

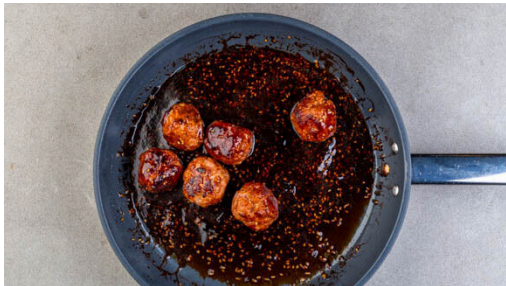
Nährwertangaben pro Portion

Energie 735kcal, Fett 29.8g, Kohlenhydrate 81.2g, Eiweiß 35.5g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 450ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. **225g Reis** in einem Sieb kalt 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.



4. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 1½EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 7-8Min. von allen Seiten goldbraun anbraten. Wenn die **Hackbällchen** gar sind, die **Sauce** angießen, untermengen und ca. 2Min. köcheln lassen, bis sie eindickt.



2. Hackbällchen formen

Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein reiben. Das **Hackfleisch** mit der **½ des Ingwers**, dem **Knoblauch** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verkneten und die **Masse** gleichmäßig zu etwa golfballgroßen Kugeln formen.



5. Gemüse braten

Den **Gemüsemix** und den **restlichen Ingwer** in einer weiteren großen Pfanne oder einem Wok mit 1½EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5-7Min. anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Sauce anrühren

Die **Ketjap Manis** mit dem **Sesam**, 150ml Wasser, 1½EL Essig und 1EL Mehl zu einer **Sauce** verrühren.



6. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden. Das **Gemüse** und die **Hackbällchen samt Sauce** auf dem **Reis** anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** bestreut servieren.