

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ASIA HACKBÄLLCHEN AM ZITRONENGRAS-SPIESS

Zutaten:

300 g	gemischtes Hackfleisch
50 g	Cashewkerne
20 g	Ingwer
50 g	Schalotten
1 Bund	Koriander
6 Stangen	Zitronengras
1 Stk.	Ei
3 EL	süss-scharfe Chilisauce
30 g	Paniermehl
1 EL	Sesam (schwarz oder weiss)
1 Stk.	Knoblauch
3 EL	Oel

ZUBEREITUNG:

Cashewkerne ohne Fett rösten. Ingwer schälen und mit der Chlischote fein hacken. Schalotten pellen und fein würfeln. Korianderblätter fein schneiden. Zitronengras leicht andrücken und jede Stange quer in 3 Teile schneiden. Die Cashewkerne hacken.

Das Hackfleisch mit allen Zutaten ausser dem Oel und dem Zitronengras zu einer glatten Masse verkneten. Jeweils ca. 50 g der Hackmasse länglich um 1 Ztrionengrasspiess formen und andrücken.

Ein Backblech mit 1 EL Oel bepinseln Uebriges Oel erhitzen. Portionenweise die Spiesse kurz anbraten und auf das Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei ca. 180-200 °C ungefähr 10 Minuten garen.

Tipp: Dazu passt fein raspelter Rettich oder Karottensalat. Rettich mit 10 EL Limettensaft, etwas Honig und 2 EL Sesamöl mischen.