

## Zutaten

- 200 g Schweinehack
- 1 TL Black Bean Paste
- 1 kleine Zwiebel

Hauptgang

# Gedämpfte Fleisch-Bällchen mit Basmati-Reis

Entdecken Sie unser Rezept für saftige gedämpfte Fleisch-Bällchen mit Basmati-Reis. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

## So wird’s gemacht:

1. Ingwer, Zitronengras, Chili, Knoblauch nach Geschmack
2. Basmati-Reis, in Wasser eingeweicht, zum Panieren
3. Zwiebel und Aromaten, wenn nötig schälen und so fein wie möglich schneiden bzw. hacken. Ebenso wie die Soßen mit dem Hack vermischen. Hack zu mundgerechten Bällchen formen und mit etwas Druck im Reis wälzen, so dass die Bällchen ummantelt sind. Im Dämpfer für 15.