

Zutaten

- 10 g Basmatireis
- 150 g Schweinehackfleisch
- 150 g Rinderhackfleisch
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Ein kleines Stückchen Ingwer, fein gerieben
- 2 Eßl Sojasauce
- 2 Eßl Austernsauce
- 1 rote Chilischote in feine Würfel geschnitten (ohne Samen)
- 1/2 Bund feingehackten Koriander
- Sweet Chili Sauce
- Kochateliers Salz „Curryosität“

Vorspeise

Gedämpfte Reisbällchen mit Sweet-Chilisauce

Feine Hackfleischbällchen an gedämpftem Reiskleid. Verleihen Sie Ihrem Fingerfood eine asiatische Note.

So wird’s gemacht:

1. Den Basmatireis 20 Minuten in kaltem Wasserquellen lassen.
2. Das Hackfleisch mit den feingeschnittenen Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili vermengen.
3. Mit Kochateliers Salz „Curryosität“ und den Würzsaucen abschmecken.
4. Die Hände mit kaltem Wasser befeuchten und die Hackfleischmasse zu kleinen Bällchen abdrehen.
5. Den Reis abschütten, mit einem Küchentuch trocknen und dann die Fleischbällchen darin wenden.
6. Die Bällchen in einen Gemüsedämpfer setzen und darin ca. 10 Minuten dämpfen.
7. Mit Sweet-Chilisauce servieren.