



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 Austersauce
- 1 rote Chilischote in feine Würfel geschnitten (ohne Samen)
- 1/2 Bund feingehackten Koriander
- Sweet Chili Sauce

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 sowie den anderen Zutaten vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu kleinen Bällchen abdrehen.
4. Dabei die Hände immer wieder mit kaltem Wasser befeuchten.
5. Den Reis abschütten, mit einem Küchentuch trocknen und dann die Reisbällchen darin wenden.
6. Die Bällchen in einen Gemüsedämpfer setzen und darin ca. 6 Minuten dämpfen.
7. Mit Sweet-ChilisaUCE servieren.