

Zutaten

- 10 g Basmatireis
- 150 g Schweinehackfleisch
- 150 g Rinderhackfleisch
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ein kleines Stückchen Ingwer, fein gerieben
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Austernsauce
- 1 rote Chili in feine Würfel geschnitten (ohne Kerne)
- 1/2 Bund feingehackten Koriander
- Sweet Chili Sauce

Vorspeise

Gedämpfte Reisbällchen

Entdecken Sie unser Rezept für gedämpfte Reisbällchen! Perfekt als Fingerfood. Jetzt ausprobieren und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Basmatireis 20 Minuten in kaltem Wasser
2. quellen lassen. Das Hackfleisch mit den feingeschnittenen Frühlingszwiebeln sowie den anderen
3. Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. und zu kleinen Bällchen abdrehen. Dabei die Hände immer wieder mit kaltem Wasser befeuchten.
5. Den Reis abschütten, mit einem Küchentuch trocknen
6. und dann die Reisbällchen darin wenden. Die Bällchen
7. in einen Gemüsedämpfer setzen und darin ca. 6
8. Minuten dämpfen.