



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 25 Personen

Hackbällchen Thai Style

Hackbällchen Thai Style

500 g Rinder- oder gemischtes Hackfleisch

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

1 Ei

2 Esslöffel Lien Ying Panko Grobes Paniermehl

2 Teelöffel Lien Ying Bio Rote Curry Paste scharf

2 Teelöffel Fischsauce

1 Teelöffel brauner Zucker

1 Teelöffel geriebener Ingwer

1 Teelöffel Limettenabrieb

1 Teelöffel Lien Ying Koriander Paste

Etwas frischer Koriander oder Thai Basilikum, fein gehackt (optional)

Salz, Pfeffer

Optional zum Servieren:

Lien Ying Thai Chili Sauce süß-scharf

Hackbällchen Thai Style

1.

Alle Zutaten für die Hackbällchen in einer Schüssel gut vermengen. Kurz ziehen lassen (10–15 min.). Aus der Masse kleine Bällchen formen (ca. walnussgroß).

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 min. backen.

Optional die Bällchen mit kleinen Cocktail-Piekern aufspießen und als Fingerfood servieren. Optional mit Koriander, Limettenspalten und/oder Chiliringen garnieren. Dazu schmeckt als Dip die süß scharfe Chilisauce.