

Hackfleischbällchen (Indonesien)

Zutaten für 4 Personen

Hackfleischbällchen			
100	g	Kichererbsen	Über Nacht einweichen. Einweichwasser abgiessen und mit frischem Wasser bei mässiger Hitze 35-40 Min. weich kochen, Wasser abgiessen.
2		Eier	Hartkochen, fein hacken
500	g	Schweinsvoressen	Mit Kichererbsen durch den Fleischwolf drehen.
2		Zwiebeln	
5		Knoblauchzehen	Fein hacken, die Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch mit den Eiern zum Hackfleisch geben
75	g	Rosinen, Kalifornien	
1-2	EL	Zitronensaft	
		Pfeffer aus der Mühle	
		Salz	
1	Prise	Zimt	
1	Prise	Nelkenpulver	
1	Prise	Muskatblüte	
1	Prise	Koriander	Masse pikant abschmecken, Baumnuss grosse Bällchen formen
2	EL	Paniermehl	Bällchen in Paniermehl wenden. In Wok oder Friteuse 4-5 Min. bei 165°C knusprig fritieren.
Currysauce			
			Restliche Zwiebeln und Knoblauch unter wenden glasig dünsten
2		Tomaten, geschält	In kleine Würfel schneiden
2	TL	Ingwerpulver	
1	TL	Currypulver	
1	Prise	Koriander	
		Salz, Pfeffer	Tomaten und Gewürze bei mässiger Hitze unter gelegentlichem Rühren zu einem Brei köcheln, im Blender zu sämiger Sauce verarbeiten.
125	ml	Joghurt	Mit etwas Wasser glatt rühren und in die Pfanne geben. Abschmecken und offen etwas eindicken lassen.
Servieren			
			Hackfleischbällchen (heiss oder kalt) mit Currysauce servieren.

Asiatische Gewürze:

Thanh Hung AG

Wehntalerstr. 280

8046 Zürich-Affoltern

Asiatische Küche, 1989 VEBU-Verlag