Sesamreisbällchen mit Rindfleisch

Gebrauchte Bresc Produkte

Bresc Ingwerpüree 450g

Bresc Knoblauchpüree 1000g

Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g

Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

8

Für die Bällchen

- 400 g Pandanreis
- 2 Zitronenblätter
- Panko
- 2 Eier geklopft
- Mehl
- Weißer und schwarzer Sesamsamen
- Salat
- Koriander
- Limettenspalten

Für das Hackfleisch

- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 10 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 400 g Rinderhackfleisch
- 30 g Ketjap
- 3 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 1 Ei
- 4 EL Panko
- 20 g Austernsauce
- 10 g geschnittener Koriander
- 20 g Fischsauce
- Sonnenblumenöl zum Braten

Für den Dip

- 2 dl Ketjap
- 2 Limette, abgeriebene Schale und Saft
- 15 g Fischsauce
- 10 g geschnittener Koriander
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 10 g Bresc Knoflookpuree (Knoblauchpüree)
- 4 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Zubereitung

Für den Dip alle Zutaten vermischen und kurz durchziehen lassen. Den Reis mit den Limettenblättern dünsten und abkühlen lassen. Für das Hackfleisch alle Zutaten gut vermischen und zu einer festen Fleischmasse verkneten. Das Hackfleisch zu kleinen Bällchen formen und in etwas Öl braten, bis sie gerade gar sind. Abkühlen lassen.
Etwas Reis flach auf eine Plastikfolie drücken und um die Fleischbällchen falten. Die Folie so schließen, dass Spannung auf die Bällchen kommt und danach eine Weile kaltstellen.
Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Die Sesamsamen durch das Panko mischen und die Bällchen durch das Mehl, dann durch das Ei und dann durch das Panko rollen. Die Bällchen im Öl goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Salat und Dip servieren und mit Koriander und Limette garnieren.