Hackbällchen Korean BBQ-Style

Zutaten

- 250 g Jasminreis
- 1 Stängel Frühlingszwiebel(n)
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 2 cm Ingwer
- 1 rote Chilischote
- 2 EL Sesamöl
- 2 TL Sesamkörner, geröstet
- 2 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Teriyaki Style
- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 Ei(er)
- 40 g Panko Paniermehl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 3 EL trockener Sherry

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Jasminreis nach Packungsanweisung zubereiten.

3. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote entkernen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch, Ingwer, Chili, Sesamöl und Sesamkörner mit der Würzpaste vermengen und beiseite stellen.

4. Rinderhackfleisch mit Ei, Panko und 2 EL von der Würzmischung vermengen und gut durchkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Bällchen formen.

5. Auf ein Backblech die Hackbällchen geben und für ca. 15 Min goldbraun backen. Die restliche Würzmischung in einer Pfanne mit Sherry erwärmen und die fertig gebackenen Hackbällchen darin schwenken, sodass diese vollständig mit Sauce ummantelt sind.

6. Hackbällchen mit Frühlingszwiebeln bestreuen und dazu Reis servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	69 g
Energie	651 kcal
Fett	27 g
Protein	30 g

39 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de