KIKKOMAN

# Fleischbällchen in Sriracha-Sauce mit Reis

Gesamtzeit **30 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
**2'613 kJ / 624 kcal**

Fett: **24.1 g** Eiweiss: **53.1 g**
Kohlenhydrate: **46.5 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| **400 g** | Rindshackfleisch |
| **1 EL** | Frittieröl |
| **1** | Karotte |
| **3** | Knoblauchzehen |
| **1** | Zwiebel |
| **1** | Ei |
| **40 g** | Paniermehl |
| **5 EL** | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| **1 TL** | Pfeffer |
| **100 ml** | Sriracha Sauce |
| **2 EL** | Honig |
| **0.5 TL** | Ingwer, gemahlen |
| **300 g** | Reis, gekocht |
| **1 EL** | Frühlingszwiebeln |
| **1 EL** | Sesamsamen |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**400 g** Rindshackfleisch - **1 EL** Frittieröl - **1** Karotte - **1** Knoblauchzehe - **1** Zwiebel
Das Fleisch in eine Schüssel geben.

Karotte schälen und raspeln, Knoblauch durch eine Presse drücken und Zwiebel in Würfel schneiden. Zwiebel, Karotte und Knoblauch in Öl anbraten und zum Fleisch geben.

### Schritt 2

**1** Ei - **40 g** Paniermehl - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 TL** Pfeffer
Ei, Paniermehl, Kikkoman Sojasauce und Pfeffer zum Fleisch und dem Gemüse geben. Gut mischen. Daraus walnussgrosse Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 20 Minuten bei 190 °C backen.

### Schritt 3

**100 ml** Sriracha Sauce - **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 EL** Honig - **0.5 TL** Ingwer, gemahlen - **2** Knoblauchzehen
Sriracha, Kikkoman Sojasauce, Honig, gemahlenen Ingwer und gepressten Knoblauch in einen Topf geben und etwa 15 Minuten kochen, bis die Sauce eindickt. Die gebackenen Fleischbällchen in den Topf geben und gründlich mit der Sauce vermischen.

### Schritt 4

**300 g** Reis, gekocht - **1 EL** Frühlingszwiebeln - **1 EL** Sesamsamen
Die Frühlingszwiebel hacken. Reis in die Gefässe verteilen, Fleischbällchen darauf anrichten und mit

der restlichen Sauce übergiessen. Mit Frühlingszwiebeln und Sesam garnieren.