

# Japanische Fleischbällchen mit Ponzu

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>0.5</b>	Zwiebel, fein gehackt
<b>2.5 EL</b>	Pflanzenöl
<b>250 g</b>	Rindhackfleisch
<b>250 g</b>	gemischtes Schweinehackfleisch
<b>1</b>	Knoblauchzehe, zerdrückt
<b>70 g</b>	<u>Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art</u>
<b>2 EL</b>	Milch
<b>1</b>	grosses Ei
<b>3 EL</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u> frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>Sauce:</b>	
<b>125 ml</b>	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
<b>1 EL</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit weniger Salz</u>
<b>1 TL</b>	Zucker
<b>Zum Garnieren:</b>	
<b>1</b>	Frühlingszwiebel, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

1 TL Öl in einer Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Die fein gehackte Zwiebel hineingeben, goldbraun anbraten und anschliessend abkühlen lassen.

### Schritt 2

Hackfleisch, die gerösteten Zwiebeln, Paniermehl, Milch, Ei, Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce und Pfeffer gut in einer grossen Schüssel vermengen. Die Masse mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

### Schritt 3

Kikkoman Ponzu Sojasauce Citrus, Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit 43% weniger Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren und beiseitestellen.

### Schritt 4

Runde Fleischbällchen formen und 1½ EL Öl in einer Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Fleischbällchen ca. 3–4 Minuten von jeder Seite anbraten. Dann die Hitze reduzieren und weitere 4–5 Minuten braten, bis die Fleischbällchen gar sind. Sauce angiessen, aufkochen und die Fleischbällchen abgedeckt noch einige Minuten köcheln lassen. Fleischbällchen aus der Pfanne nehmen und die Sauce etwas einkochen lassen.

### Schritt 5

Die Fleischbällchen mit den gehackten

Frühlingszwiebeln garnieren und mit Sauce und Beilagengemüse servieren.