

Panko-Bitterballen mit buntem Salat

Gesamtzeit **165 Min.** 25 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit 130 Min. Abkühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

4'024 kJ / 969 kcal

Fett: **71.9 g** Eiweiss: **27.3 g**

Kohlenhydrate: **50.3 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Joppie-Sauce:

80 g Mayonnaise
0.25 Zwiebel, gewürfelt
1 TL Kikkoman Sauce für Reis
0.5 TL Currypulver
3 Prisen Pfeffer aus der Mühle

Für den Ponzu-Senf:

2 EL Senf
2 TL Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

Für die Bitterballen:

1 EL Butter
1 EL Weizenmehl (Type 405)
2 EL Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
60 ml Rahm
2 EL Wasser
1 TL Petersilie, gehackt
0.25 kleine Zwiebel, gewürfelt
2 Prisen Pfeffer aus der Mühle
3 Prisen Muskat
150 g Rindshackfleisch

Für die Panade:

1 kleines Ei
2 EL Weizenmehl (Type 405)
80 g Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
Fett zum

ZUBEREITUNG

Schritt 1

80 g Mayonnaise - **0.25** Zwiebel, gewürfelt - **1 TL** Kikkoman Sauce für Reis **0.5 TL** Currypulver - **3 Prisen** Pfeffer aus der Mühle - **2 EL** Senf - **2 TL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

Für die Joppie-Sauce Mayonnaise mit Zwiebel und Kikkoman Sauce für Reis vermengen und mit Curry und Pfeffer abschmecken. Für den Ponzu-Senf Senf mit Kikkoman Ponzu Zitrone verrühren.

Schritt 2

1 EL Butter - **1 EL** Weizenmehl (Type 405) - **2 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **60 ml** Rahm - **2 EL** Wasser - **1 TL** Petersilie, gehackt - **0.25** kleine Zwiebel, gewürfelt - **2 Prisen** Pfeffer aus der Mühle - **3 Prisen** Muskat

Butter in einem Topf erhitzen, mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Kikkoman Ramen Suppenbasis, Rahm und Wasser angiesen, aufkochen, mit Petersilie und Zwiebel verfeinern und mit Pfeffer und Muskat würzen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Schritt 3

150 g Rindshackfleisch
Hackfleisch unter die Sauce mengen, evtl. nochmal abschmecken und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Schritt 4

1 kleines Ei - **2 EL** Weizenmehl (Type 405) - **80 g** Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art - Fett zum Frittieren/Ausbacken
Ei in einen tiefen Teller aufschlagen und verquirlen.

Frittieren/Ausbacken

Für den Salat:

- 1 Bund** Radieschen
 - 1** Mini- oder Snackgurke
 - 50 g** Sprossen (optional)
 - 2 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl
 - 2 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
 - 3 Prisen** Pfeffer aus der Mühle
- Zum Servieren:**
- 1 EL** Senf

Mehl und Kikkoman Panko getrennt ebenfalls in tiefe Teller geben. Aus der Hackfleischmischung mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen (Ø ca. 3 cm), diese zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Kikkoman Panko wenden. Die Bitterballen portionsweise im erhitzten Fett in einer Fritteuse ca. 5 Minuten goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 5

1 Bund Radieschen - **1** Mini- oder Snackgurke - **50 g** Sprossen (optional) - **2 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **2 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **3 Prisen** Pfeffer aus der Mühle - **1 EL** Senf

Radieschen und Gurke in feine Streifen schneiden, mit Sprossen (wenn gewünscht), Kikkoman Sesamöl und Kikkoman Ponzu Zitronen vermischen und mit Pfeffer würzen. Den Salat mit den Bitterballen auf Tellern anrichten und mit den Dips und Senf servieren.