KIKKOMAN

Texmex-Bällchen mit Aprikosen-Chili-Chutney

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

Nährwertangaben (pro Portion):
2'213 kJ / 528 kcal

Fett: **28.5 g** Eiweiss: **35.4 g**
Kohlenhydrate: **29.2 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für das Aprikosen-Chili-Chutney

3	grosse Aprikosen
8	getrocknete Aprikosen
1	kleine Schalotte
1	kleine Knoblauchzehe
1	kleines Stück Ingwer, ca. 1 cm
3 EL	Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art
3 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Pfeffer aus der Mühle
	Chiliflocken

Für die Texmex-Bällchen

1	Knoblauchzehe
20 g	Cashewkerne
300 g	gemischtes Hackfleisch
5 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Pfeffer aus der Mühle
0.25 TL	Chilipulver
0.25 TL	Currypulver
0.25 TL	Kreuzkümmel

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für das Aprikosenchutney beide Sorten Aprikosen, die Schalotte und den Knoblauch in sehr kleine Würfel schneiden. Den Ingwer reiben.

Schritt 2

Alles mit den übrigen Zutaten für das Chutney aufkochen und offen ca. 10 Minuten köcheln lassen, ggf. etwas Wasser angiessen; das Chutney sollte sehr sämig sein (ggf. etwas zerdrücken).

Schritt 3

Für die Hackbällchen den Knoblauch mit den Cashewkernen fein hacken und beides mit den restlichen Zutaten für die Hackbällchen vermengen.

Schritt 4

Aus der Hackfleischmischung 10-12 Bällchen formen, in dem erhitzten Öl 10-12 Minuten braten und mit dem Aprikosen-Chili-Chutney servieren.