

Truten-Tsukune-Spiesse

Gesamtzeit **50 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
992 kJ / 237 kcal

Fett: **7.2 g** Eiweiss: **26.7 g**
Kohlenhydrate: **15.5 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

für die Tsukune:

- 500 g** Hackfleisch aus Trutenschenkel
- 2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 3** Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 1 TL** Ingwer, fein gehackt oder geriebenen
- 2** Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2.5 EL** Speisestärke

für die Sojaglasur:

- 50 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 50 ml** Mirin
- 25 ml** Sake (oder trockener Sherry)
- 25 ml** Wasser
- 2 TL** brauner Zucker

zum Garnieren:

- Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- Pflanzenöl zum Einfetten
- Sie benötigen ausserdem 12 mittelgrosse Holzspiesse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Holzspiesse mindestens 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, damit sie nicht unter dem Grill verbrennen.

Schritt 2

Die Zutaten für die Sojaglasur in einer kleinen Pfanne mischen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis die Menge um die Hälfte reduziert ist. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Tsukune in eine grosse Schüssel geben. Mit sauberen Händen gut vermengen, bis alles gleichmässig gemischt ist. Ungefähr 24 Mini-Patty rollen. 30 Minuten kühl stellen, damit sie fest werden.

Schritt 4

Den Grill stark vorheizen. Zwei oder drei Patties auf jeden eingeweichten Spiess (je nachdem, wie gross die Spiesse sind) aufspiesen und auf ein geöltes Backblech legen.

Schritt 5

Die Spiesse 10-15 Minuten grillieren, dabei alle paar Minuten wenden und grosszügig mit der Glasur bestreichen, bis sie durch und goldgelb sind. Vor dem Servieren mit der Frühlingszwiebel

bestreuen.