

# Kochen mit Klaus

## Pikante thailändische Fleischbällchen

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Rinderhack, 2 Knobizehen, 2 rote Chilis, Pfeffer, 1 Ei,
- 3 TL getr. Zitronengras, ½ Bund Koriandergrün, 1 Zwiebel,
- je 1 EL brauner Zucker, Soja- & Fischsauce, Salz, Erdnußöl

### Zubereitung:

1. Knoblauch u. Zwiebel abziehen, beides fein würfeln. Chilis fein hacken (Weicheier entkernen vorher... lach!). Koriander hacken.



2. Hack mit Zwiebeln, Knobi, Chili, Koriander, Zucker, Sojasauce, Zitronengras, Salz, Pfeffer u. Ei vermengen u. mit feuchten Händen ca. 18-20 Bällchen formen.



3. Erdnußöl in einer Pfanne oder Wok erhitzen, Hackbällchen bei starker Hitze von allen Seiten braun braten. Auf der Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten:* Mit gebratenen Asia-Nudeln genießen.

