Pikante Fleischbällchen mit Gemüsesalat



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

6

Für die Fleischbällchen

- 500 g Hackfleisch halb Rind/Schwein
- 20 g Austernsauce
- 40 g gehackte Schalotte
- 15 g geschnittener Koriander
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 10 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 20 g Fischsauce
- 20 g Sojasauce
- 4 g Bresc rode peperpuree (rotes Pfefferschotenpüree)
- 10 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- Süße Chili-Sauce

Für den Gemüsesalat

- ½ Chinakohl
- 200 g Sojabohnensprossen
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Karotte
- 50 g Shiitake-Pilze
- 10 g Sojasauce
- 8 g Reisessig
- 10 g Fischsauce
- Grober schwarzer Pfeffer
- Koriander
- Pfefferminze

Zubereitung

Die Paprika und Kohl in Streifen schneiden. Die Karotte in Scheiben reiben. Das Gemüse al dente dämpfen und mit Soja, Fischsauce, Essig und Pfeffer marinieren. Die Schalotte hacken und mit den anderen Zutaten durch das Hackfleisch mischen, wenn das Hackfleisch zu feucht ist, etwas Paniermehl oder Mehl hinzugeben. Bällchen formen. Im Ofen bei 180 Grad in ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Mit dem Salat, süßer Chilisauce servieren und mit Pfefferminze und Koriander garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000