

# Asiatische Hackbällchen mit feuriger Tomatensoße



- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 75 g Erdnusskerne
- 3 EL Öl
- 1 EL Fischsoße
- 4 EL Soja-Soße
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- gemahlener Koriander
- 1 Scheibe (50 g) Palmenzucker (ersatzweise 50 g brauner Zucker)
- 1 (ca. 800 g) Chinakohl
- 375 g gemischtes Hackfleisch
- ¼ l Bio-Gemüsebrühe (instant)
- 1 TL Sambal Oelek
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Tomatenketchup
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 1 EL Sesam
- Koriandergrün und rote Chilischotenringe zum Garnieren

Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Erdnüsse grob hacken.

1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, Erdnüsse zufügen und ca. 2 Minuten mitbraten.

Mit Fischsoße, 2 Esslöffel Soja-Soße und 2 Esslöffel Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Koriander würzen.

Palmenzucker grob hacken, in die Pfanne geben, alles ca. 5 Minuten unter Wenden schmoren lassen.

In der Zwischenzeit den Kohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. 1 Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen und den Kohl darin ca. 12 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen.

Zwiebel-Knoblauch-Nussmasse aus der Pfanne nehmen und zur Hackmasse geben, den Bratensatz mit Brühe ablöschen, ca. 2 Minuten köcheln lassen, Sambal Oelek, Tomatenmark, Tomatenketchup und restliche Soja-Soße einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und aufkochen lassen.

1 Esslöffel Speisestärke und 3 Esslöffel Wasser glatt rühren, in die kochende Soße rühren und nochmals aufkochen lassen.

Hackfleisch und Zwiebel-Knoblauch-Nussmasse mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten und zu Hackbällchen formen und in restlicher Speisestärke wenden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen bei mittlerer Hitze darin unter Wenden ca. 6 Minuten braten.

Sesamkörner in einer trockenen Pfanne rösten.

Kohl, Hackbällchen mit Sesam bestreut und Soße in Portionsförmchen anrichten und nach Belieben mit Koriandergrün und Chilischotenringen garniert servieren