



KOCHSTUDIOS PATRICK COUDERT

WWW.PATRICKCOUDERT.COM

Thailändische Fleischbällchen auf dem Teppan-Yaki mit scharfer Chili-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

500 g Schweinehackfleisch
6 Knoblauchzehen
2 Stangen Zitronengras fein geschnitten
1 Bund Koriander fein gehackt
2 frische rote Chilischoten (entkernt u. gewürfelt)
1 EL brauner Zucker
1 EL Fischsauce
1 Ei verquirlt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Erdnussöl zum Anbraten

für die Chilisauce:

125 ml Reisessig
4 kleine rote Chilischoten in Ringe geschnitten
1 EL Fischsauce
1 Frühlingszwiebel in Ringe geschnitten
1 EL brauner Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Chilisauce in eine kleine Schüssel geben und gründlich verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann beiseite stellen.

Für die Fleischbällchen die übrigen Zutaten mit Ausnahme des Erdnussöls in einer großen Schüssel vermengen. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen.

Erdnussöl auf dem Teppan-Yaki erhitzen und die Fleischbällchen knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Auf vorgewärmte Teller verteilen und mit der Chilisauce nappieren.

Dazu passen sehr gut geröstete Austernpilze, die natürlich auch auf dem Teppan-Yaki zubereitet werden.