KIKKOMAN

Gegrillte Fleischbällchen mit Preiselbeerglasur

Gesamtzeit **90 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit **60 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
1.772 kJ / 424 kcal

Fett: **14 g** Eiweiß: **36 g**
Kohlenhydrate: **38 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Fleisch:

300 g	Hühnerhackfleisch
1	Ei
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 TL	Za'atar-Gewürz
1 Prise	gemahlener Chili
1 Prise	Pfeffer
1,5 EL	Semmelbrösel

Cranberry Glasur:

100 g	Cranberries aus der Dose
2 EL	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig und Rauchgeschmack
1 TL	geriebene Orangenschale
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	getrockneter Oregano
1	Chilischote (wahlweise)

Zusätzlich:

1 EL	Öl zum Einfetten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

300 g Hühnerhackfleisch - **1** Ei - **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 TL** Za'atar-Gewürz - **1 Prise** gemahlener Chili - **1 Prise** Pfeffer - **1,5 EL** Semmelbrösel
Das Hackfleisch mit dem Ei, der Kikkoman Sojasauce und den Gewürzen vermischen. Die Semmelbrösel dazugeben und erneut mischen, bis sich die Masse leicht formen lässt.

Schritt 2

Die Hände anfeuchten und aus der Masse Bällchen mit einem Durchmesser von etwa 3 cm formen. Die Fleischbällchen in Gruppen von 3 bis 5 Stück aufspießen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3

100 g Cranberries aus der Dose - **2 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig und Rauchgeschmack - **1 TL** geriebene Orangenschale - **1 EL** Zitronensaft - **1 Prise** getrockneter Oregano - **1** Chilischote (wahlweise)
Die Cranberries mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig, Orangenschale, Zitronensaft und Oregano vermengen. Für einen zusätzlichen Kick kann man fein gehackte Chilischoten nach Geschmack hinzufügen.

Schritt 4

1 EL Öl zum Einfetten
Mit einem Pinsel die Fleischbällchen mit Öl bestreichen. Auf einer heißen Grillplatte ca. 5 Minuten von jeder Seite grillen. Dann die

Frikadellen auf jeder Seite mit der Glasur bestreichen und erneut grillen.