

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
Barbecuesauce Honig
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 gebaute 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 Barbecuesauce Honig - **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.