

# Gegrillte Fleischbällchen mit Preiselbeerglasur

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

Nährwertangaben (pro Portion):  
**1772 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 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 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.