

Japanische Fleischbällchen mit Ponzu

ZUTATEN

4 Portion(en)

0,5	Zwiebeln
2,5 EL	Pflanzenöl
250 g	Rinderhackfleisch
250 g	gemischtes Schweinehackfleisch
1	Knoblauchzehe
70 g	<u>Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art</u>
2 EL	Milch
1	Ei
3 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u> frisch gemahlener Pfeffer
Sauce:	
125 ml	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
1 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce</u>
1 TL	Zucker
Zum Garnieren:	
1	Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 TL Öl in einer Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Die fein gehackte Zwiebel hineingeben, goldbraun anbraten und anschließend abkühlen lassen.

Schritt 2

Hackfleisch, die gerösteten Zwiebeln, Paniermehl, Milch, Ei, Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce und Pfeffer gut in einer großen Schüssel vermengen. Die Masse mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3

Kikkoman Ponzu Sojasauce Citrus, Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit 43% weniger Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren und beiseite stellen.

Schritt 4

Runde Fleischbällchen formen und 1½ EL Öl in einer Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Fleischbällchen ca. 3–4 Minuten von jeder Seite anbraten. Dann die Hitze reduzieren und weitere 4–5 Minuten braten, bis die Fleischbällchen gar sind. Sauce angießen, aufkochen und die Fleischbällchen abgedeckt noch einige Minuten köcheln lassen.

Schritt 5

Fleischbällchen aus der Pfanne nehmen und die Sauce etwas einkochen lassen. Die Fleischbällchen

mit den gehackten Frühlingszwiebeln garnieren
und mit Sauce und Beilagengemüse servieren.