KIKKOMAN

"Texmex"-Fleischbällchen mit Marillen-Chili-Chutney

Gesamtzeit **30 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.213 kJ / 528 kcal

Fett: **28,5 g** Eiweiß: **35,4 g**
Kohlenhydrate: **29,2 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für das Marillen-Chili-Chutney:

3	große Marillen
8	getrocknete Marillen
1	kleine Schalotte
1	kleine Knoblauchzehe
1	kleines Stück Ingwer, ca. 1 cm
3 EL	Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art
3 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Pfeffer aus der Mühle
	Etwas Chiliflocken

Für die Texmex-Bällchen:

1	Knoblauchzehe
20 g	Cashewkerne
300 g	gemischtes Faschiertes
5 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Pfeffer aus der Mühle
0,25 TL	Chilipulver
0,25 TL	Currypulver
0,25 TL	Kreuzkümmel

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für das Marillenchutney beide Sorten Marillen, die Schalotte und den Knoblauch in sehr kleine Würfel schneiden. Den Ingwer reiben.

Schritt 2

Alles mit den übrigen Zutaten für das Chutney aufkochen und offen ca. 10 Minuten köcheln lassen, ggf. etwas Wasser angießen; das Chutney sollte sehr sämig sein (ggf. etwas zerdrücken).

Schritt 3

Für die Fleischbällchen den Knoblauch mit den Cashewkernen fein hacken und beides mit den restlichen Zutaten für das Faschierte vermengen.

Schritt 4

Aus dieser Masse 10-12 Bällchen formen, in dem erhitzten Öl 10-12 Minuten braten und mit dem Marillen-Chili-Chutney servieren.