

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)

300 g Faschiertes vom Huhn
1 Ei
3 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
2 TL Za'atar-Gewürz
1 Prise gemahlener Chili
1 Prise Pfeffer
1,5 EL Semmelbrösel
Öl zum Einfetten
100 g Cranberries aus der Dose
2 EL Kikkoman Teriyaki BBQ-
Sauce mit Honig
1 TL geriebene Orangenschale
1 EL Zitronensaft
1 Prise getrockneter Oregano
1 Chilischote (wahlweise)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

300 g Faschiertes vom Huhn - **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 Faschierte mit einem 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
Fleischbällchen 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 Preiselbeeren aus dem Glas - **2 EL** Kikkoman
Teriyaki BBQ-Sauce mit Honig - **1 TL** geriebene
Orangenschale - **1 EL** Zitronensaft - **1 Prise**
getrockneter Oregano - **1** Chilischote (wahlweise)
Die Preiselbeeren 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.