

"Texmex"-Fleisbällchen mit Marillen-Chili-Chutney

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

Nährwertangaben (pro Portion):
2213 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 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.