

Fleiscbällchen süßsauer

Zutaten:

200 g gemischtes Hackfleisch
1 rote Paprikaschote
1 kleine Dose Ananas
2 Knoblauchzehen
5 EL Öl
1 EL Zucker
1 EL Essig
1 TL Speisestärke
Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Knoblauchzehen zerdrücken. Hackfleisch mit Pfeffer und Salz mischen. Knoblauch hinzugeben und gut durchkneten.

Das Fleisch zu festen kleinen Bällchen formen.

Ananas abtropfen lassen.

Paprikaschoten in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Eine Sauce aus Essig, 5 EL Wasser, Zucker und Speisestärke anrühren.

Öl in einem Wok erhitzen.

Fleiscbällchen dazugeben und braun braten lassen.

Ananas und Paprika zugeben und ca. 1 Minute mit braten lassen.

Sauce dazugießen und kurz aufkochen lassen.

Bällchen darin wälzen, bis sie mit der Sauce überzogen sind

Dazu gibt es asiatischen Duftreis!

Druck-Version

