

Balinesische Hackbällchen

Für ca. 25 Stück braucht man:

- 500 gr. Hack,
- 100 Gramm (½ Pk.) Kokosraspeln,
- 1 große Zwiebel,
- 1 Knoblauchzehe,
- 1 Stück frischer Ingwer (wie halber Daumen) oder Ingwerpulver,
- Salz,
- Sojasoße,
- Curry,
- Curcuma,
- Chilipulver.

Zubereitung:

- Zwiebel, Knoblauch und Ingwer klein hacken und alle Zutaten zu einem Teig verkneten.
- Daraus kleine Kugeln formen und in etwas Öl in der Pfanne rundum braun braten.

Als Hauptgericht isst man dazu Reis und Erdnusssoße, für die man ein halbes Glas Erdnusscreme (creamy) mit etwas Sojasoße, Salz und lauwarmem Wasser zu einer dicken Soße verrührt.