# Gedämpfte Perlenbällchen
## Zhen zhu ròu wan

Dies ist ein Gericht aus Hunan.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 15 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen
200 g Milchreis
6 Mu-Err-Pilze
1 cm Ingwer
1 Zwiebel(n)
6 Wasserkastanien
750 g Rinderhack
1 Ei(er)
3 EL Ketjap manis
¼ TL Salz
½ TL Zucker
Für die Sauce
50 ml Weinessig
50 ml Ketjap manis

### Vorbereitung
Den Reis etwa 15 Minuten in Wasser weichen lassen, das Wasser dann abgießen und den Reis auf einem Küchentuch zum Trocknen ausbreiten. Die Pilze in reichlich kaltes Wasser geben und sie dann etwa 5 Minuten köcheln lassen. Das Wasser abgießen und die Pilze in ganz feine Streifen schneiden. Den Ingwer und die Zwiebel schälen und ebenso wie die Wasserkastanien fein hacken.

### Zubereitung
Das Hackfleisch mit dem Ei, den Pilzen, dem Ingwer, den Wasserkastanien und den Zwiebeln gut mischen und mit süßer Sojasauce, Salz und Zucker pikant abschmecken. Aus der Fleischmasse 3 cm große Bällchen formen und diese unter leichtem Druck in dem Reis wälzen, so dass die Körner haften bleiben. Einige Dämpfkörbchen mit Pergamentpapier auslegen. Die Hackfleischbällchen hineinlegen und etwa ½ Stunde über siedendem Wasser dämpfen. Den Essig und die Sojasauce verrühren und als Würztunke zu den Bällchen reichen.

© 2026 coquina.de