



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.