

# CHINESISCHE SCHWEINEBÄLLCHEN MIT SCHARFEM GEMÜSE

## CHINESISCHE SCHWEINEBÄLLCHEN MIT SCHARFEM GEMÜSE

Kennt ihr ihn – diesen Heißhunger auf chinesisches Essen? Oder zumindest auf das, was wir hier als chinesisches Essen kennen? Ich habe ihn ab und an – trotzdem gehen wir irgendwie nie zum Chinesen. Es ergibt sich halt nicht. Also gab es kurzerhand Zuhause chinesische Schweinebällchen mit scharfem Gemüse und Cashewkernen. Für die Bällchen habe ich Wurstbrät verwendet – das Gemüse ist zack-zack hintereinander weg in den Küchenmaschinenaufsatz für den Stabmixer gewandert. Dazu etwas Reis – schon gibt es chinesisches für Zuhause.



### Zutaten für 4 Personen:

2 große, feine Bratwürste

1 EL Sojasauce

1 TL gemahlener Ingwer

1 TL Cumin

1/2 L Gemüsebrühe

2 Handvoll Cashewkerne

3 Karotten

1 Pak-Choi

1 Zwiebel

2-3 Knoblauchzehen

2 scharfe Chilis

1 Handvoll getrocknete Muh-Err Pilze

2 Hand voll Sprossen

2 EL Austernsauce

160g Reis

### Zubereitung:

Das Wurstbrät aus dem Darm befreien und mit Sojasauce, gemahlenem Ingwer und Cumin in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verarbeiten.



Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein raspeln oder in der Küchenmaschine verarbeiten.



Die Cashewkerne in der Pfanne ohne Fett anrösten und beiseite stellen.



Die Brühe in der Pfanne aufkochen und mit nassen Händen kleine Bällchen aus der Fleischmasse formen und in die kochende Brühe setzen.



Nach 3-4 Minuten darf das geraspelte Gemüse dazu. Vom Pak-Choi die grünen Blattanteile abzupfen und den Rest in Streifen schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben.



Die Chili in feine Ringe schneiden und in die kochende Brühe geben.



In der geschlossenen Pfanne einige Minuten köcheln lassen. In dieser Zeit den Reis in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und die Pilze in einer kleinen Schüssel mit heißem Wasser überbrühen.

Wenn der Reis fast fertig ist werden die Pilze klein geschnitten und zusammen mit dem grünen Rest vom Pak-Choi und den Sprossen in die Pfanne gegeben.



Kurz köcheln lassen. Der Reis sollte schön locker sein.



Die Sauce mit Austernsauce abschmecken.



Reis, Fleischbällchen, Gemüse und Sauce auf passende Schälchen verteilen. Wer nur für 2 Personen kocht kann die Bällchen samt Gemüse und Sauce wunderbar einfrieren und muss dann beim nächsten Mal nur frischen Reis kochen.

Wer möchte ein Schälchen?

