



KNUSPRIGE POULETBÄLLCHEN MIT MU-ERR-MARRONI-FÜLLUNG

Zutaten für 4 Personen

600 g Poulethackfleisch
120 g Panko
1 TL Sesamöl
1 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL frisch geriebener Ingwer
1 Frühlingszwiebel, weisser Teil in dünne Ringe geschnitten
1 Ei
Chiliflocken
Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

50 g Mu-Err-Pilze, gewässert und in Streifen geschnitten
2 EL Marroni gekocht, fein gehackt
Sonnenblumenöl
1 TL Ingwer, frisch gerieben
1 TL Frühlingszwiebel, grüner Teil fein gehackt
1 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL Reisessig

Für die Fleischmischung bis auf 4 EL Panko alle Zutaten gut vermengen; falls die Masse zu feucht wird, zusätzliches Panko dazugeben. Für die Füllung die Pilze im Öl dünsten, die übrigen Zutaten hinzufügen, einkochen und erkalten lassen.

Aus dem Fleisch wie bei einem Burger ein Patty formen, einen Löffel Füllung in die Mitte geben und (aus der Handfläche) zu einer Kugel formen. Dabei darauf achten, dass die Bällchen gut verschlossen sind. Vor dem Grillieren ca. 2 Stunden durchziehen lassen, danach im restlichen Panko wenden und dieses sorgfältig andrücken. Für den Dip alle Zutaten vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Grill auf mittlere Hitze aufwärmen (ca. 210 °C) und die Fleischbällchen zunächst auf einer Grillplatte etwas fest werden lassen und danach auf dem Rost grillieren, bis sie eine schöne braune Farbe angenommen haben und die Pankohülle in der heissen Luft schön knusprig geworden ist.

Dazu passt ein Dip, angerührt mit Sojasauce, Honig, Limettensaft, Chiliflocken, Sesamöl und -samen.