



## RINDSLOLLI MIT ORANGE, INGWER UND KORIANDER

### Zutaten für 6 Lollis

600 g Rindshackfleisch  
1 Bio-Orange, Abrieb und Fleisch, fein geschnitten  
1 Stück Ingwer, fein gewürfelt  
2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
1 Chilischote, fein geschnitten und entkernt  
1 EL Sesamkörner  
2 Zweige Koriander, fein gehackt  
½ Ei, geschlagen  
Salz, Pfeffer, Panko

Alle Zutaten gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer nicht roh degustieren will, kann sich an die Angabe von ca. 8g Salz (1 ½ TL) halten. Vorsicht: Die Sojasauce ist ebenfalls salzhaltig. Masse zum Schluss mit Panko zur gewünschten Konsistenz bringen. Den Grill auf 220°C aufheizen und die leicht mit Öl bepinselten Lollis ca. 3-4 Minuten pro Seite grillieren. Erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Dazu passt Sojasauce mit Koriander, Chili und Sesamkörnern.