Fleisch-Kokos-Bällchen

Wer glaubt, dass Faschierte Laibchen nur gute Hausmannskost darstellen irrt. Das Rezept für Fleisch-Kokos-Bällchen zeigt, wie lecker auch eine exotische Variante schmecken kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

260 g	Faschiertes (vom Schwein)
2 Stk.	Eigelb
1 EL	Semmelbrösel (glutenfreie)
2 EL	Kokosflocken (in Wasser eingeweicht)
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Maisstärke (zum Wenden)
	Olivenöl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die Fleisch-Kokos-Bällchen den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Faschiertem, Eigelb, Semmelbröseln und Kokosflocken vermengen.

2. Salzen und pfeffern und dann 20 Minuten rasten lassen. Anschließend aus dem Teig kleine, etwa tischtennisballgroße Bällchen formen und in Maisstärke wälzen.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin portionsweise braten. Herausnehmen, nach Belieben auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Tipp

Zu den Fleisch-Kokos-Bällchen schmeckt Fladenbrot und eine exotische Sauce.