

# Fleischbällchen mit Chili

Tolles Rezept mit scharfem Dip: Die Fleischbällchen mit Chili bringen jede Party in Schwung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Faschiertes</a>
3 EL	Fischsauce
2 EL	Sojasauce
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
200 ml	Öl

## Für die Dipsauce

4 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
3 EL	Sojasauce
2 EL	Sesamöl
1.5 EL	Zitronensaft
1.5 EL	<a href="#">Zucker</a> (braunen)
1 Stk.	<a href="#">Chili</a>
2 EL	Essig

## Zubereitung

1. Die **Fleischbällchen mit Chili** können schnell und einfach zubereitet werden. Zuerst die Soja- und Fischsauce mit dem faschierten Fleisch, den gehackten Knoblauchzehen und Pfeffer vermischen und die Masse gut durchkneten.
2. Anschließend mit feuchten Händen kleine, gleichgroße Bällchen formen. Nun in einer kleinen

Schlüssel Zitronensaft, Zucker, Essig, Chili, Sojasauce, Sesamöl und Knoblauch für die Dip Sauce vermengen, bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.

3. Rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat und anschließend in kleine Dip Schüsseln füllen. In einer schweren Pfanne oder in einem Wok reichlich Öl erwärmen und die Bällchen darin rundum knusprig frittieren. Die Bällchen aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Dip Sauce servieren.

## **Tipp**

Als Getränk zu den Fleischbällchen mit Chili schmeckt Bier sehr gut.