

Chili - Köfte mit Ingwer und Koriander auf Zitronengras

- **Küche:** Orientalisch, Türkisch
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Leckere Fingerfood mit Türkischer Note, partytauglich

Zutaten

- Für 15 Stück:
- 500 g Rindergehacktes oder gemischtes Hackfleisch
- 1 ganzes Ei
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt, mit Salz gerieben
- 30 g Semmelbrösel
- 1 El gerösteter Sesam
- 50 g Cashew Kerne, geröstet, gehackt
- 20 g geriebener Ingwer
- 3 El süß-scharfe Chilisauce
- 1 rote Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleines Bund Koriander, gehackt
- 3 El Oliven - oder Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 15 Stangen Zitronengras, geputzt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 180 ° C, das Backblech mit Öl einstreichen.

Schritt2

Das Hackfleisch, ohne das Öl zu einer glatten Fleischmasse mengen, nach schmecken.

Schritt3

Mit feuchten Händen ca. 50 g schwere, längliche Köfte formen und auf die Zitronengrasspieße stecken, etwas andrücken.

Schritt4

In einer großen Stielpfanne nach und nach anbraten, Farbe nehmen lassen, auf das flache Backblech geben.

Schritt5

10 min. auf der mittleren Schien zu Ende garen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit Gekonntgekocht: Ajvar, Chermoula mit Tomaten, Feigen - Senf Chutney oder Ratatouille - Relish reichen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** partytauglich, zitronengras

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chili-koefte-mit-ingwer-und-koriander-auf-zitronengras/>