

Cher Balls!!

Autorin: Heather Taylor (Radish)

Bällchen:

1 kg Hackfleisch
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Ei
1 EL Salz
1 Tasse Semmel- oder Panko Brösel
1 Stück Ingwer, fein gehackt
1 Zehe Knoblauch, fein gehackt
½ Tasse Milch
Schwarzer Pfeffer nach Wunsch
Öl zum Braten

Soße:

Öl zum Dünsten
1 Zwiebel, in Scheiben
1 rote Paprika, gewürfelt
Champignons, in Scheiben
2 ½ EL Speisestärke
12 EL brauner Zucker
2 EL Soja Soße
½ Tasse Essig
700g Ananas Stücke aus der Dose, mit eigenem Saft

Hackfleisch, Zwiebel, Ei, Milch, Brösel, Salz, Ingwer, Knoblauch, Milch, und Pfeffer mixen, und kleine Bällchen formen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, und die Bällchen braten. Bällchen entnehmen und warm halten.

Ananas abtropfen lassen und Saft behalten. Mehr Öl in die Bratpfanne zugeben und erhitzen, danach Zwiebel, Paprika, und Champignons anschwitzen. Alles entnehmen und warm halten.

Speisestärke und brauner Zucker in einer Schüssel gut mischen. Soja Soße, Essig, und Ananassaft zugeben und rühren, bis die Mischung keine Klumpen hat. Diese Flüssigkeit in die Bratpfanne eingießen, ständig rühren, und 1 Minute köcheln lassen, bis die Soße eingedickt ist.

Bällchen, Gemüse, Ananas, und Soße kombinieren, leicht erwärmen, und mit Reis servieren.