

# 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/>