Diese KOREANISCHEN MEATBALLS wirst du LIEBEN!

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

Diese KOREAN MEATBALLS sind einfach UNFASSBAR LECKER! ð?¤¤ð??¥

Heute gibtâ??s bei Papa kocht koreanische Meatballs mit wÃ¼rziger Gochujang Glaze, saftigem Hackfleisch und einem frischen Gurkensalat. Ein einfaches Hackfleisch Rezept mit ordentlich Geschmack, das perfekt fÃ¼r ein schnelles und besonderes Abendessen ist.

Damit starten wir unsere kleine Hackfleischwoche, denn in den nÃ¤chsten Videos zeigen wir euch noch mehr leckere Hackfleisch Rezepte. Wenn ihr koreanisches Essen liebt und Hackfleisch mal etwas anders zubereiten wollt, ist dieses Rezept genau das Richtige fÃ¼r euch!

Rezept:

Zutaten fÃ¼r ca. 3â??4 Portionen

FÃ¼r die Meatballs

â?¢â• â• 600 g gemischtes Hackfleisch
â?¢â• â• 2â??3 Scheiben Toastbrot
â?¢â• â• ca. 80 ml Milch
â?¢â• â• 1 Ei
â?¢â• â• 2 FrÃ¼hlingszwiebeln, fein geschnitten
â?¢â• â• 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
â?¢â• â• ca. 1 TL frisch geriebener Ingwer
â?¢â• â• 1 EL Sojasauce
â?¢â• â• 1 TL SesamÃ¶l
â?¢â• â• 1 EL SpeisestÃ¤rke
â?¢â• â• Salz
â?¢â• â• schwarzer Pfeffer
â?¢â• â• neutrales Ã?l zum Braten

FÃ¼r die Korean Glaze

â?¢â• â• 2 EL Gochujang
â?¢â• â• 2 EL Sojasauce
â?¢â• â• 2 EL Honig

â?¢â• â• 1 EL Reisessig
â?¢â• â• 1 TL SesamÃ¶l
â?¢â• â• 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
â?¢â• â• ca. 1 TL frisch geriebener Ingwer
â?¢â• â• 2â??3 EL Wasser
â?¢â• â• optional etwas Chili oder Gochugaru

FÃ¼r den Gurkensalat

â?¢â• â• 1 Gurke
â?¢â• Etwas Kimchi
â?¢â• â• 2 FrÃ¼hlingszwiebeln
â?¢â• â• 2 EL Reisessig
â?¢â• â• 1 TL SesamÃ¶l
â?¢â• â• 1 TL Zucker oder Honig
â?¢â• â• 1 Prise Salz
â?¢â• â• Sesam

AuÃ?erdem
â?¢â• â• Reis als Beilage
â?¢â• â• Sesam zum Garnieren
â?¢â• â• FrÃ¼hlingszwiebeln zum Garnieren