

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! 🥘🥘🥘🥘

Heute gibt's bei Papa koreanische Meatballs mit würziger Gochujang Glaze, saftigem Hackfleisch und einem frischen Gurkensalat. Ein einfaches Hackfleisch Rezept mit ordentlich Geschmack, das perfekt für ein schnelles und besonderes Abendessen ist.

Damit starten wir unsere kleine Hackfleischwoche, denn in den nächsten 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 für euch!

Rezept:

Zutaten für ca. 3-4 Portionen

Für die Meatballs

- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Scheiben Toastbrot
- ca. 80 ml Milch
- 1 Ei
- 2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ca. 1 TL frisch geriebener Ingwer
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- 1 EL Speisestärke
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- neutrales Öl zum Braten

Für die Korean Glaze

- 2 EL Gochujang
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Honig

- 1 EL Reisessig
- 1 TL Sesamöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ca. 1 TL frisch geriebener Ingwer
- 2-3 EL Wasser
- optional etwas Chili oder Gochugaru

Für den Gurkensalat

- 1 Gurke
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Reisessig
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Zucker oder Honig
- 1 Prise Salz
- Sesam

Außerdem

- Reis als Beilage
- Sesam zum Garnieren
- Frühlingszwiebeln zum Garnieren