



## Yi-he-tuan-Bouletten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

300 g Hähnchenbrustfilets  
50 g rote Paprikaschote  
30 g Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
40 g frische Ingwerwurzel  
½ Bund Koriandergrün  
30 ml Sesamöl  
Pfeffer, 2 Eigelb (Kl. L)  
Salz

Zubereitung:

Das Hähnchenbrustfilet durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Paprika waschen, schälen, entkernen und fein würfeln. Schalotten und Knoblauch pellen und fein würfeln. Koriandergrün abzupfen und fein hacken.

20 ml Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Schalotten darin andünsten. Ingwer dazugeben und ebenfalls andünsten. Mit Pfeffer und Koriander würzen. Die Mischung mit dem Eigelb zum Hähnchenfleisch geben und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz abschmecken und zugedeckt etwas stehen lassen.

Mit einem Eisportionierer aus dem Hackfleisch Buletten formen. Das restliche Öl erhitzen, die Buletten in die Pfanne geben und bei milder Hitze von jeder Seite 5-6 Minuten braten.