Asia Reisbällchen



Zutaten

Für 12-15 Bällchen

1,5 Tassen Reis
1,5 Tassen Wasser
3 EL Reisessig
1 TL Salz

1 Naturtofu
Butteröl zum Anbraten
1 Stück Ingwer
3 Zehen Knoblauch
2 EL dunkle Sojasoße
1 EL Sesamöl
1 EL Ahornsirup
4 Lauchzwiebeln
3 Noriblätter
1 EL Chiliflocken

Zubereitung

1. Reis vorbereiten
Reis gut waschen und kochen und zugedeckt 15 Minuten quellen lassen. Danach Salz und Reisessig würzen und vollständig abkühlen lassen – so klebt er besser.
2. Tofu-Füllung anbraten
Tofu sehr fein zerbröseln.
In Butteröl kräftig anbraten, bis er leicht bräunt.
Ingwer und Knoblauch fein hacken, kurz mitbraten.
Mit Sojasauce, Sesamöl und Ahornsirup würzen.
Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und zusammen mit Chiliflocken untermengen. Die Mischung abkühlen lassen.
3. Noriblätter vorbereiten
Nori in kleine, feine Streifen schneiden oder zerbröseln.
4. Reisbällchen formen
Tofumischung und Algen mit dem Reis vermengen und mit leicht feuchten Händen kleine Bällchen formen.
5. Optional: anbraten
Für extra Aroma die Bällchen in etwas Öl rundum goldbraun anbraten.