

# Geflügel-Bällchen in süßsaurer Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Geflügelbällchen:**

300 g Geflügelhackfleisch	50 ml Sahne	100 g Pankomehl
1 Limette (Abrieb)	20 g Currypulver	30 ml Sweet Chilisauce
Salz		

**Für die Sauce:**

400 g passierte Tomaten	4 Tomaten	1 Babyananas
2 rote Zwiebeln	2 junge Knoblauchzehen	1 Limette (Abrieb)
1 Chilischote	100 ml Olivenöl	Olivenöl, Pfeffer

**Für die Geflügelbällchen:**

Die Limette waschen und trockentupfen. Geflügelhackfleisch in eine Schüssel geben und mit dem Currypulver, der Sweet Chilisauce, der Sahne, dem Pankomehl, dem Abrieb von der Limette und etwas Salz vermengen. Die Fleisch-Masse zu kleinen Bällchen formen.

**Für die Sauce:**

Rote Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einen Topf geben, rote Zwiebeln dazu geben und anbraten. Babyananas schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Ananas-Würfel in den Topf geben und gut vermengen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Chilischote kleinschneiden und Kerne entfernen. Knoblauch und Chili in den Topf geben. Passierte Tomaten ebenfalls hinzugeben, vermengen und mit Pfeffer würzen.

Hackbällchen in die Sauce geben und das Fleisch in der Sauce auf niedriger Temperatur garziehen lassen. Limette waschen, trockentupfen und etwas Abrieb über die Sauce geben. Tomaten waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Streifen schneiden und mit in den Topf geben. Frühlingslauch und Kerbel abbrausen, trockenwedeln, kleinschneiden und mit in den Topf geben. Olivenöl zum Schluss über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 29. Juni 2018