

# Indische Fleischbällchen und Raita

## Zutaten

500g Hackfleisch (Rind und Schwein)

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

2 EL Koriander, fein geschnitten

3 EL Paniermehl

2 TL Kreuzkümmelpulver

1 TL Korianderpulver

1 Esslöffel Nullkommanull Bouillon

1 Ei

Salz

Pfeffer

## Raita

100 ml Griechischer Joghurt

1 TL gehackter frischer Koriander

1 TL gehackte frische Minze

Salz

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein hacken, Koriander fein schneiden. Hackfleisch, Paniermehl, Zwiebel, Kreuzkümmelpulver und Koriander in eine Schüssel geben. Ei begeben, würzen, von Hand solange kneten, bis eine kompakte Masse entsteht.
2. Masse in 16 Fleischbällchen formen.
3. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleischbällchen beidseitig je ca. 5 Min. braten.
4. Für die Raita den Joghurt mit den frischen Kräutern mischen und mit Salz abschmecken.
5. Die Fleischbällchen und die Raita als Beilage servieren.