



Indische Fleischbällchen und Raita

Zutaten

Für die FLEISCHBÄLLCHEN:

- 500 g Hackfleisch (Rind und Schwein)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL Koriander, fein geschnitten
- 3 EL Paniermehl
- 2 TL Kreuzkümmelpulver
- 1 EL Nullkommanull Bouillon
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer

Für die RAITA:

- 100 ml Griechischer Joghurt
- 1 TL gehackter frischer Koriander
- 1 TL gehackte frische Minze
- Salz

Zubereitung

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