

# Geflügel Rezepte

## Asiatische Geflügelklößchen Mit Dipp

Anzahl: 4 - 6 Personen - Gattung: Exotisch, Geflügel, Snack, Asien, Geflügel, Snack

---

1 große Hähnchenbrustfilet	Salz und Pfeffer aus der
3 Essl. Öl	- Mühle
2 Schalotten, fein gehackt	1 Bund Frühlingszwiebeln
1/2 Selleriestange, fein gehackt	Frühlingszwiebeln, in
1 Knoblauchzehe, zerdrückt	- Quastenform
2 Essl. Helle Sojasauce	- zum Garnieren
1 kleine Ei	

### SOJASAUCCN - DIPP

3 Essl. Dunkle Sojasauce	1 Teel. Sesamsaat
1 Essl. Reiswein	

---

Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Die Hälfte des Öls in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin bei starker Hitze 2-3 Minuten goldbraun anbraten. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wok nehmen und beiseite stellen.

Schalotten, Sellerie und Knoblauch in den Wok geben und 1-2 Minuten weich dünsten, aber nicht bräunen.

Fleisch, Schalotten, Sellerie und Knoblauch in einen Mixer geben und fein zerkleinern. 1 Esslöffel helle Sojasauce und gerade genug Ei zugeben, um einen festen Teig zu erhalten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Für den Dip dunkle Sojasauce, Reiswein und Sesamsaat verrühren und beiseite stellen.

Aus dem Teig 16-18 walnussgroße Kugeln formen. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Klößchen Portionsweise 4-5 Minuten unter Rühren goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.

Die Frühlingszwiebeln 1-2 Minuten anbraten, bis sie weich werden, dann die restliche helle Sojasauce zugeben. Mit den Klößchen und dem Dipp auf einer Platte anrichten und mit den Frühlingszwiebel-Quasten servieren.