

Lamm-Fleischbällchen mit Joghurt-Minz-Sauce

40—45 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt alle Zutaten für die Lammbällchen, außer das Wasser, in die Schüssel geben und gut vermischen. Nun das Wasser hinzufügen und erneut mischen. Danach die Schüssel mit Folie abdecken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Nun alle Zutaten für die Sauce in einer Schüssel vermengen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
3. Im nächsten Schritt die Fleischbällchenmasse aus dem Kühlschrank nehmen. Die Masse mit einem Löffel zu golfballgroßen Kugeln formen.
4. Nun eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Hälfte der Bällchen (oder ein Drittel, je nach Größe der Pfanne) hineingeben und unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze braten. Die Bällchen 10-12 Minuten braten. Die gebratenen Fleischbällchen auf ein Tablett geben.
5. Im letzten Schritt die Lammbällchen mit Sauce und frischen Gurken servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Lammbällchen:

500 g	Lammfaschiertes
2 EL	Semmelbrösel
1 EL	Petersilie
1 TL	Minze, gehackt
1 TL	Parmesan, gerieben
60 ml	Kaltes Wasser
1 TL	Kreuzkümmel gemahlen
1 TL	Himalayasalz
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Für die Sauce:

200 g	Griechisches Joghurt
1 EL	Minze, gehackt
1 TL	Honig
1 EL	Tsatsiki Gewürzmischung