ASIABRATEN

AUS UNSERER KOOPERATION MIT "MARTINA'S KOCHSALON"



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PORTIONEN

500 g	**Faschiertes** (Rind- und Schweinefleisch)
100 g	**Rustikales Weißbrot**
1	**Ei**
100 ml	**Milch**
1 EL	**Ingwer** (gehackt)
3	**Stk Frühlingszwiebel**
2	**Stangen Zitronengras**
1 TL	**Paprikapulver**
1	**Chilischote**
2 EL	**Semmelbrösel**
2 EL	**Sojasauce**
	Salz
	Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Weißbrot in kleine Würfel schneiden, Milch erwärmen und das Weißbrot darin einweichen, beiseitestellen. Nun den Ofen auf **200°C** vorheizen (Ober– und Unterhitze). Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, das Innere des Zitronengras fein hacken.
2. Chilischote in kleine Würfel schneiden. Das Faschierte mit Ei, Paprikapulver, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Chili, Sojasauce und Pfeffer und Semmelwürfel dazugeben und alles gut verkneten. Abschmecken und eventuell mit Salz nachwürzen.
3.

3. Um eine schön feste und formbare Konsistenz zu bekommen, nach Bedarf Semmelbrösel dazugeben. Aus der fertigen Masse einen Braten formen und in eine ausgefettete, ofenfeste Form oder auf ein Backblech (Backpapier) geben und für **35 Minuten** backen. In Scheiben aufschneiden und mit grünem Salat oder Reis servieren.