

# Vietnamesische Hackfleisch- Bällchen mit Balsamico-Chili- Dip

Vorspeise für 4 Personen (auch geeignet für Büffet)  
Ergibt ca. 20-30 Bällchen, je nach Grösse

500 g Rindfleisch, gehackt  
1 Ei  
4 Knoblauchzehen, gepresst  
3 EL frischer Koriander, gehackt  
Oder ersatzweise glatte Petersilie  
1-2 rote frische Chilischoten, fein gehackt  
4 Sardellenfilets, gehackt (nach Belieben)  
Salz und Pfeffer  
Etwas abgeriebene Zitronenschale  
Olivenöl Extra Vergine zum Anbraten, Frittieren

Dip: grüne Chilischoten, fein gehackt, nach Belieben  
2-3 Sardellenfilets, zerdrückt, nach Belieben  
1 Kleine Frühlingszwiebel, fein gehackt  
4 EL Olivenöl Extra Vergine  
2-3 EL Aceto Balsamico Argento

Hackbällchen: Alle Zutaten gut verkneten. Würzen.  
Aus der Masse Bällchen Formen. Olivenöl erhitzen,  
Bällchen darin knusprig braten. Oder in reichlich  
Olivenöl frittieren. Die fertigen Bällchen auf  
Rosmarinzwiege aufspiessen.

Dip: Alle Zutaten glatt rühren. Die Bällchen-Spiesse  
darin eintauchen.

Zusammen mit Salat und geröstetem Brot servieren.

