

Frittierte Sesambällchen

Für 4-6 Personen

Zutaten:

100g	gemahlene rote Sojabohnen
450g	Puderzucker
2EL	Schweinefett
150g	Reismehl
100g	Weizenmehl
75g	ungeröstete Sesamsamen
	Öl zum Fritieren

Das rote Sojapulver in einen Topf geben, soviel Wasser zugießen, daß eine ziemlich dicke Paste entsteht; bei schwacher Hitze heiß werden lassen und mit einem Holzlöffel gut durchmischen. Den Zucker untermischen; falls die Masse zu dick zum Rühren wird, noch etwas Wasser zufügen – insgesamt bis zu 225ml. Die so erhaltene Paste beiseite stellen und abkühlen lassen.

Das Schweinefett in einen ziemlich großen Topf zerlassen, die erkaltete Sojapaste hinzugeben und bei schwacher Hitze kochen, dabei mit einem Holzlöffel gut umrühren und vermengen.

150g Reismehl zusammen mit dem Weizenmehl in eine Schüssel sieben. Gut durchmischen; nach und nach bis zu 200ml Wasser zugießen (eher etwas weniger) und mit der Hand zu einem glatten Teig kneten.

Wenn der Teig gut durchgemischt und glatt ist, zu einer großen Kugel formen. Backbrett mit Reismehl bestäuben und den Ball zu einer langen 3cm dicken Rolle formen. Die Teigrolle in 2cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Handballen platt pressen und dann mit den Fingern zu flachen Teigflecken auseinanderziehen.

Aus der erkalteten roten Sojapaste 1cm große Kugeln drehen. Die vorbereiteten Teigflecken damit füllen, Teigränder gut verkleben; zwischen den Handflächen zu glatten, runden Bällchen rollen.

Sesamsamen in eine flache Schale streuen und die Bällchen darin wälzen, so daß sie ringsum gut überzogen sind. Bällchen anschließend nocheinmal zwischen den Handflächen rollen, damit die Sesamsamen gut haften bleiben.

Im Wok oder in der Friteuse reichlich Öl auf 150 Grad erhitzen. Das Öl darf nicht zu heiß sein, da die Teigbällchen durch und durch garen müssen, ohne zu verbrennen oder zu stark zu bräunen. Immer nur wenige Bällchen auf einmal fritieren. Wenn sie zur Oberfläche steigen und noch nicht goldgelb sind, kann das Öl noch etwas stärker erhitzt werden. Wenn die Füllung der Bällchen austritt sind diese meist ebenfalls fertig.

Zubereitungszeit: ca 1–2 Stunden