

## Fleiscbällchen süß - sauer (Look Chiin Neua Waan Phriaw)

### Zutaten:

500 g gemischtes Hackfleisch  
1 rote Paprikaschote  
1 grüne Paprikaschote  
1 kleine Dose Ananas  
3 Knoblauchzehen  
½ TL schwarzer Pfeffer  
1 TL Salz  
3 EL Zucker  
2 EL Essig  
3 EL Fischsauce (Nam Pla)  
10 EL Öl  
1 TL Speisestärke

### Zubereitung:

- Knoblauchzehen zerdrücken.
- Hackfleisch mit Pfeffer und Salz mischen.
- Knoblauch hinzugeben und gut durchkneten.
- Das Fleisch zu festen kleinen Bällchen formen.
- Ananas abtropfen lassen.
- Paprikaschoten in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
- Eine Sauce aus Fischsauce, Essig, 5 EL Wasser, Zucker und Speisestärke anrühren.
- Öl in einem Wok erhitzen.
- Fleischbällchen dazugeben und braun braten lassen.
- Ananas und Paprika zugeben und ca. 1 Minute mitbraten lassen.
- Sauce dazu gießen und kurz aufkochen lassen.
- Bällchen darin wälzen, bis sie mit der Sauce überzogen sind.
- Mit asiatischem Duftreis servieren.