Fleischklösschen
Lugchinnuea

Lugchinnüa sind thailändische Fleischklößchen. Sie werden typischerweise aus Schweinehackfleisch hergestellt und mit verschiedenen Gewürzen und Zutaten wie Weizenmehl, Kokosmilch, grüner Currypaste, Fischsauce, Erdnussbutter und Zucker zubereitet. Die Fleischklößchen werden oft in Mehl gewälzt und dann gebraten oder gekocht.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Schweinehack
150 g Weizenmehl
300 ml Kokosmilch
2 EL Grüne Currypaste
1 EL Fischsauce
2 EL Erdnussbutter
1 EL Zucker
2 EL Öl
1 Zweig(e) Pfefferminze

Vorbereitung

Das Hackfleisch in kleine Bällchen formen und kurz im Mehl wälzen. Die Pfefferminze waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Danach die Bällchen in der Pfanne gut anbraten und auf jeder Seite gleichmäßig braun werden lassen. Anschließend die Currypaste hinzufügen und gut umrühren. Danach die Kokosmilch dazugeben und schließlich noch die Erdnussbutter, Zucker und die Fischsauce. Alles sorgfältig verrühren und mit den Bällchen verkochen, bis das Fleisch durchgegart ist. Alles in eine Schüssel füllen und mit Pfefferminzblättern garnieren.

© 2026 coquina.de