



# Wir bauen ein Haus für Alle

## Kochrezepte

### Afrika: Batata-Sim-Sam-Bällchen – Süßkartoffeln mit Sesam



#### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Süßkartoffeln  
500 g Sesamkerne  
400 g Reismehl  
200 g Kokosmilch  
2 Eier  
1 Stück frischen Ingwer (ungefähr in Walnussgröße)  
1/2 TL Nelkenpulver  
1 Stange Zitronengras  
2 EL Öl (z. B. Erdnussöl)  
100 g Mehl  
Wasser nach Bedarf

#### Zubereitung:

1. Süßkartoffeln waschen und ganz im vorgeheizten Backofen bei 200° backen bis sie weich sind (ca. 1 Stunde). Dann kaltstellen. Am besten am Vorabend.
2. Ingwer schälen und reiben, zusammen mit der Kokosmilch und dem Zitronengras 5 Minuten kochen und dann kaltstellen.
3. Süßkartoffeln pürieren, Kokosmilch, Ingwer und Nelkenpulver hinzufügen und alles mischen. Das Reismehl nach und nach hinzugeben bis ein weicher Teig entsteht.
4. In einer Schüssel Mehl und Wasser mit den Eiern verrühren und den Sesam darunter mischen. Der Teig soll die Konsistenz eines Pfannkuchenteiges haben. Die Süßkartoffelmischung portionsweise in Bällchen formen, in die Eier-Sesam-Mischung tauchen und goldbraun ausbraten. Aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen. Warm oder kalt servieren.

Dazu passt ein Chili-Tomaten-Chutney.

Foto: Bräunig