

# Curry-Hackbällchen mit Apfel-Zwiebel-Chutney und Reis

**Für zwei Personen**

**Für die Hackbällchen:**

150 g Hackfleisch vom Rind	150 g Hackfleisch vom Schwein	2 große Essiggurken
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Paniermehl
100 g Mehl	2 EL Senf	1 Ei
100 g Butter	500 ml Gemüsesfond	1 EL gelbe Currypaste
1 TL Currypulver	Salz	Pfeffer

**Für den Reis:**

150 g Reis	1 Banane	150 g Erdnüsse
1 Bund Frühlingszwiebeln	50 g Speckwürfel	1 Prise Zimtpulver
1 Prise Chilipulver	3 EL Chiliöl	Pfeffer

**Für das Chutney:**

100 g Äpfel	100 g Zwiebeln	1 rote Chili
1 Knolle Ingwer à 3 cm	<b>100 g Gelierzucker 2:1</b>	Pfeffer

Für die Hackbällchen Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Hackfleisch mit Ei, Senf, Paniermehl, Knoblauch, Zwiebeln, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse kneten. Kleine Ballen formen und auf ein Brett setzen. Bällchen in einem Topf mit zwei Esslöffel Butter von allen Seiten circa zwei Minuten anbraten und anschließend herausnehmen. Übrige Butter in den Topf geben und so lange aufschäumen bis sie keine Blasen mehr schlägt. Mehl einstreuen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

Gemüsesfond langsam angießen und dabei kontinuierlich rühren. Sauce mit Currypulver und Currypaste abschmecken. Hackbällchen in die Sauce geben und darin ziehen lassen. Essiggurken in kleine Würfel schneiden und zur Sauce hinzugeben.

Für den Bananen-Erdnuss-Reis den Reis in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser kochen. Erdnüsse fein hacken, sodass ein grobes Mehl entsteht. Die Bananen kleinschneiden. Das Erdnussmehl und die Bananen in einen Topf geben. Den gekochten Reis hinzugeben und alles gut vermengen. Mit reichlich Curry, Zimt und etwas Chili-Öl abschmecken. Den Bananenreis weitere 8 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und klein schneiden und zusammen mit den Speckwürfel kross anbraten. Die Mischung beim Servieren über den Reis streuen.

Für das Chutney Chili längs halbieren, entkernen und klein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Chili, Ingwer, Zwiebeln und Äpfel mit Gelierzucker in einem Topf vermischen. Mit Pfeffer würzen und offen circa vier Minuten sprudelnd aufkochen lassen. Bis zum Servieren abkühlen lassen.

Die Stroganoff'schen Curry-Hackbällchen mit Apfel-Zwiebel-Chutney und Bananen-Erdnuss-Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Heitmann am 24. Oktober 2016