

Selbstgemachte Curry-Wurst aus Hackfleisch

Für 2 Personen:

300 g Hackfleisch	100 g Schlagsahne	1 Tl. Currypaste, mild,
1 Tl. Five-Spice (chin.)	1 Tl. Kurkuma	1 m Lammdärme,
1 Tl. Garam-masala	2 Tl. Koriandergrün.	

Fleisch und Sahne im Mixer kurz pürieren und mit den Gewürzen vermengen. In einen Spritzbeutel mit 8 mm Lochtülle füllen, in den Darm praktizieren und mit Küchengarn ca. 8 cm lange Würstchen abbinden. Drei Minuten pochieren (in Wasser unter 100°C garziehen) und kalt stellen. Würstchen vorsichtig einschneiden, braten und dabei mit Garam masala, Koriander, Salz und Pfeffer bestreuen.

NN