

"Boller i karry" bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr gemischtes Hackfleisch, 2 mittelgroße Zwiebeln, 100 gr Paniermehl (in Dänemark nimmt man Mehl), 1 große Ei, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 500 ml Milch, 1 Brühwürfel, 1 Prise Soßenbinder, weiß (oder Mehl), 3 Esslöffel Curry, 3 Beutel Reis.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen. Salzen wenn das Wasser kocht.

Das Wasser für den Reis aufsetzen und salzen.

Die Zubereitung:

Die gewürfelten Zwiebeln in das Hackfleisch mischen. Salz, Pfeffer zufügen. Das Ei hineinmischen.

Gut durchmengen. Nun das Paniermehl hinzufügen. Wer es ganz original machen möchte nimmt statt dessen Mehl. Milch hinzufügen bis eine homogene Masse entstanden ist. (Darf nicht zu weich sein).

Mit der Hand Pflaumen-große Klöße formen und in das heiße Wasser geben. Ca. 10 Minuten kochen oder bis die Klöße gar sind. Eine Tasse vom Wasser abnehmen und zur Seite stellen. 2 EL Curry in die Tasse geben. Klöße rausnehmen. 500 ml Kochwasser behalten, den Rest wegkippen. Restliches Curry ins Wasser geben. Restliche Milch dazugeben. Tasseninhalt auch. Brühwürfel hineingeben. Mit Soßenbinder binden (oder mit Mehlschwitze). Nochmals abschmecken. Eventuell mehr Curry zugeben. Klöße zurück geben.

Reis nach Packungsangabe kochen.

Das ist quasi ein Dänisches Nationalgericht. Das ist fantastisch lecker und sehr einfach zuzubereiten. miam.