



# Kreolisches Curry mit Sesam - Kokosbällchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für die Liebhaber von Currygerichten, das pikant, scharfe Currygericht für jeden Tag.

## Zutaten

- Für die Sesam-Kokosbällchen:
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 ganze Eier
- 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 2 kleine Stangen Frühlingszwiebeln in Würfeln
- 60 g Kokosraspeln
- 20 g Sesam
- Salz, Pfeffer, etwas Curry
- Etwas Sesamöl
- Für den Curryansatz:
- 1 kleine, rote Paprikaschote in kleinen Würfeln
- 1 kleine, grüne Paprikaschote klein gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten nach eigenem Geschmack
- 1 Tl frisch gehackten Ingwer
- 1 kleiner saurer Apfel in Würfeln
- 1 kleine Kochbananen in Würfeln
- Abrieb 1/2 Zitrone
- (geht auch mit handelsüblichen Bananen)
- 1 Dose Kokosmilch
- 2 El Mango Chutney
- 1 Tl gemahlener Zimt
- 2 - 3 Tl Curry nach eigenem Geschmack
- Salz

## Zubereitungsart

### **Schritt1**

Der Curryansatz:

### **Schritt2**

2 gehackte Zwiebeln mit dem Knoblauch zunächst in etwas Sesamöl glasig anschwitzen.

### **Schritt3**

Dann folgen die Äpfel, die Paprikawürfel und die Banane. 1 El Mehl, Curry, Chutney, Zimt und Ingwer und Zitronenabrieb.

### **Schritt4**

Verrühren und mit der Kokosmilch und etwas Gemüsebrühe aufgießen, ca.10 min. köcheln lassen.

### **Schritt5**

Die Sesam-Kokosbällchen:

### **Schritt6**

Zunächst den Sesam und die Kokosflocken mischen.

### **Schritt7**

Das Hackfleisch mit dem Frühlingslauch, den Eiern, dem gut ausgedrückten Brötchen, fein geschnittenen Zwiebeln und Gewürzen zu einem glatten Teig verarbeiten.

### **Schritt8**

Kleine, 40 g schwere Bällchen formen und in Mehl wälzen.

### **Schritt9**

Die Eier mit etwas Milch „verklappern“ und die Bällchen durchziehen.

### **Schritt10**

Anschließend in der Sesam - Kokosmischung wälzen, etwas andrücken. Die Bällchen in heißem Fett goldbraun heraus braten.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Kokosbällchen mit der Currysoße überziehen und mit buntem Reisrisotto aus Wildreis und Parboiled Reis mit Gemüsewürfeln servieren.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** bürgerlich, einfach, für jeden tag, karibisch, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kreolisches-curry-mit-sesam-kokosbaellchen/>