

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/>