



## Tikka-Masala-Hackbällchen

mit Ingwer-Reis und Minze



30-40min



2 Personen

Tikka-Masala-Curry gilt als eines der beliebtesten Gerichte in Großbritannien und ist immer wieder Mittelpunkt einer erbitterten Debatte, ob das Gericht nun in Schottland oder in Indien erfunden wurde. Bei Marley Spoon freuen wir uns einfach nur, dass wir diesen wunderbar würzigen Geschmacksmix genießen können, und bieten dir heute eine Variation mit saftigen Rinderhackbällchen und frischem Ingwer-Reis an.

## Was du von uns bekommst

- 1 grüne Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Stück frischer Ingwer
- 200g Basmatireis
- 1 Packung Tikka-Masala-Paste
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Becher Schmand <sup>7</sup>
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 10g frische Minze

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- kleiner Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

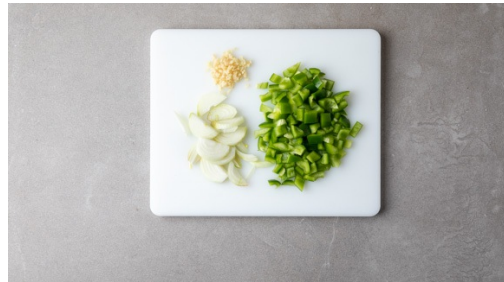
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 871kcal, Fett 49.2g, Kohlenhydrate 68.2g, Eiweiß 36.5g



### 1. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in 1-2cm breite Spalten schneiden. Den **Ingwer** schälen und in feine Würfel schneiden.



### 2. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Reis** und die **1/2 des Ingwers** in das kochende Wasser geben und auf niedrigster Stufe abgedeckt 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** bissfest ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



### 3. Sauce kochen

Den **restlichen Ingwer** in einem kleinen Topf mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anschwitzen. Die **1/2 der Currypaste** und die **1/2 des Brühwürzes** hinzufügen und mit 150ml Wasser ablöschen. Die **Sauce** 3-4Min. sanft einköcheln lassen, dann den **Schmand** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen.



### 4. Hackbällchen formen

Inzwischen das **Hackfleisch** mit der **restlichen Currypaste nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer verkneten und **10-12 kleine Hackbällchen** formen.



### 5. Gemüse anbraten

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Mit der **Sauce** ablöschen und einmal aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren.



### 6. Hackbällchen garen

Die **Hackbällchen** in die Pfanne geben und **je nach Größe der Bällchen** 10-12Min. in der **Sauce** garen. Inzwischen die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Sobald die **Hackbällchen** gar sind, das **Tikka-Masala-Curry** mit dem **Ingwer-Reis** anrichten und mit der **Minze** garniert servieren.