



Fleischklösschen in Gemüsecurry

- 2 Stk. Toastscheiben
- 1 Stk. Zwiebel
- 500 g Hackfleisch dreierlei
- Salz und Pfeffer
- 1 Stk. Peperoni rot
- 1 Bd. Lauchzwiebeln
- 1 Dose Bambus-Schösslinge
- 3.75dl Gemüse-Bouillon
- 3 EL Öl
- 1.25 dl Weisswein
- 1 dl Schlagrahm
- 1-2 EL Curry
- 2 EL Saucenbinder
- 150 g Erbsen (tiefgekühlt)

Brot in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel fein hacken. Hackfleisch, Zwiebel und ausgedrücktes Brot verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Hackteig kleine Klösschen formen. Paprika waschen und in schmale Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Stücke schneiden, abgetropfte Bambus-Schösslinge in dünne Scheiben schneiden. Bouillon in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin ca. 10 Minuten garen. Anschließend mit einer Schaumkeller herausheben. Öl erhitzen und Fleischbällchen darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten, herausnehmen. Bratfett mit Wein, Gemüse-Bouillon und Schlagrahm ablöschen. 1 - 2 Essl. Curry einrühren, aufkochen. Mit Saucenbinder andicken. Fleischklösschen, vorgekochtes Gemüse und tiefgefrorene Erbsen in die Sauce geben und darin noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Tipp: mit Reis servieren