



## Tikka Masala-Rinderbällchen

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 Geschmacks-Mix genießen können und bieten dir heute eine Variation mit saftigen Rinderhackbällchen und frischem Ingwer-Reis an.

## Was du von uns bekommst

- 10g frischer Ingwer
- 10g frische Minze
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 200g Basmatireis
- 1 grüne Paprika
- 200g Schmand <sup>7</sup>
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 50g Tikka-Masala-Paste <sup>6</sup>
- 1 Zwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 970.0kcal, Fett 56.5g, Eiweiß 37.4g, Kohlenhydrate 76.5g



### 1. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1-2cm breite Spalten schneiden. Den **Ingwer** schälen und in feine Würfel schneiden. **Tipp:** Der **Ingwer** lässt sich am besten mit einem kleinen Teelöffel schälen.



### 4. Hackbällchen formen

Inzwischen das **Hackfleisch** mit der **restlichen Paste**, Salz und Pfeffer mischen und **ca. 10-12 kleine Hackbällchen** formen.



### 2. Reis kochen

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



### 5. Gemüse anbraten

Die **Paprika** und **Zwiebel** in einer großen Pfanne in 1-2EL Pflanzenöl auf mittlerer Stufe ca. 3-4Min. anbraten, dann mit der **Sauce** ablöschen und einmal aufkochen lassen. Im Anschluss die Hitzezufuhr reduzieren.



### 3. Sauce kochen

Den **restlichen Ingwer** mit 1-2EL Pflanzenöl in einem kleinen Topf ca. 1Min. anschwitzen. **Je nach Schärfewunsch** die **Hälfte der Paste** sowie den **Brühwürfel** hinzufügen und mit 150ml Wasser ablöschen. Die **Sauce** ca. 3-4Min. einköcheln lassen, dann den **Schmand** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen.



### 6. Hackbällchen garen

Die **Hackbällchen** in die **Sauce** legen und **je nach Größe der Bällchen** ca. 10-12Min. darin garen. Währenddessen die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Sobald die **Hackbällchen** gar sind, das **Tikka-Masala-Curry** mit **Minze** und **Ingwer-Reis** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [📷](#) [📱](#) [📺](#) [#marleyspooning](#)