



Tikka-Masala-Hackbällchen

mit Ingwer-Reis und Minze



30-40Min.



3-4 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 Stück frischer Ingwer
- 10g frische Minze
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 2 grüne Paprika
- 2 Becher Schmand ⁷
- 1 Packung Tikka-Masala-Paste ⁶
- 1 Zwiebel
- 400g roter Reis
- 1 Packung Rinderhackfleisch

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

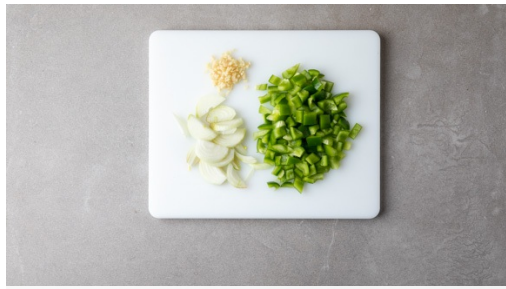
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 858.0kcal, Fett 48.9g, Eiweiß 35.8g, Kohlenhydrate 66.6g



1. Gemüse vorbereiten

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 Löffel schälen.



4. Hackbällchen formen

Inzwischen das **Hackfleisch** mit der **restlichen Currypaste**, Salz und Pfeffer vermischen und **ca. 12-14 kleine Hackbällchen** formen.



2. Reis kochen

In einem großen Topf 900ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **roten Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Reis** und die **1/2 des Ingwers** im Topf auf niedrigster Stufe abgedeckt ca. 30-35Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** bissfest ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



5. Gemüse anbraten

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



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 den **Brühwürfel** hinzufügen und mit 250ml 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 Pfanne geben und **je nach Größe der Bällchen** ca. 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 **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 an.    **#marleyspooning**