



Hackfleisch-Curry

Keema Matar ist ein gängiges Gericht aus Indien, das mit Hackfleisch und ganz unterschiedlichen Gewürzen zubereitet wird. Mischungen wie Currys oder Garam Masala (mit Kardamom, Gewürznelken, Pfeffer, Kümmel) kommen dabei zum Zug. Und je nach Geschmack liefern Chilis mehr oder weniger Schärfe. Das Rezept ist zwar an das Keema Matar angelehnt, aber die Zutaten sind nach Lust und Laune ausgewählt: Nebst Curry und Garam Masala sind es rote Peperoni, Zwiebel, Knoblauch, Weisswein und Sauerrahm.

Birnenwürfel, kurz in Butter gedünstet, kommen als Dekoration dazu, auch im geschmacklichen Sinne. Die herbsüsse Frucht harmoniert sehr gut mit dem leicht pikanten Curry-Gericht. Reis ist die klassische Beilage zu Currys, die feine, schmale chinesische Nudeln passen aber ebenso gut.

Zutaten (2 Portionen)

160g	Hackfleisch (Rind und Schwein gemischt)
1	Zwiebel, ca. 40g
1	grosse Knoblauchzehe
1dl	Weisswein
1dl	milde Bouillon
1Tl	mildes Curry
3/4Tl	Garam Masala
1	grosse Knoblauchzehe
60g	rote Peperoni
1/2Tl	scharfes Curry
1El	Sauerrahm
	Bratbutter
40g	festfleischige Birne
10g	Tafelbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Zwiebel zugeben, Hackfleisch klümpchenweise zugeben und ca. 3 Minute ohne zu bewegen braten lassen.

(Grössere Mengen portionenweise anbraten, da sonst das Hackfleisch Saft zieht.)

Mit Weisswein ablöschen. Knoblauch, mildes Curry und Garam Masala zugeben und vermischen, dabei die Hackfleischklümpchen zerdrücken. Wein bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen (ca. 10 Minuten).

Bouillon dazugliessen und das Hackfleisch 40 Minuten köcheln lassen. Nach 15 Minuten die Peperonistreifen zugeben. Die Bouillon sollte zum Schluss fast ganz eingekocht sein (Falls sie zu früh einkocht, etwas Wasser zugliessen).

Birne schälen und zu Würfeln schneiden. In Tafelbutter unter häufigem Wenden ca 3-4 Minuten dünsten.

Zum Schluss Sauerrahm in das Hackfleisch einrühren und mit scharfem Curry-Pulver abschmecken. Tipp: Die Zugabe von 1TL Kurkuma unterstützt den gelben Farbton des Hackfleisch-Currys.

Nudel zu einem Nest anrichten und das Curry daraufgeben und mit den Birnenstückchen garnieren.







