



Streckenzeit: circa 1 Stunde



Zwiebel fein würfeln oder reiben
 Instant-Hühnerbrühe aufsetzen
 Hackfleisch würzen und gut verkneten
 Boller formen und direkt in Brühe geben
 Boller herausnehmen, beiseite stellen
 Basmatireis aufsetzen
 Apfel und Zwiebel würfeln und glasig schmoren
 Currypulver und Mehl anschwitzen
 Mit Kochsud nach und nach aufrüllen
 Sauce pürieren, Sahne hinzufügen
 Bällchen wieder in der Sauce erhitzen
 Apfel o. Mangowürfel kurz mitkochen (optional)
 Mit Mango-Chutney, Koriander und Reis servieren



Hackbällchen in Currysauce (Boller I Karry)

Anmerkung: Boller I Karry ist ein Klassiker aus der dänischen „Mormors“ Küche. Bis auf das Currypulver sind die Zutaten regional und überall zu bekommen. Die Sauce auf Basis einer Mehlschwitze schmeckt fruchtig, mild und ist auch bei Kindern beliebt.

Die Zubereitung: Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer kräftig verrühren. Zwiebel fein würfeln oder fein reiben. Zwiebel, Ei und Mehl gründlich unterrühren. Das Wasser (oder Milch) nach und nach zugeben, bis die Masse schön weich, elastisch und noch formbar ist.

Hackbällchen kochen: In einem großen Topf ausreichend Instant-Bouillon aufkochen. Hände anfeuchten, die Bollen formen direkt und in die kochende Brühe gleiten lassen. Für circa 5 Min. sanft pochieren (nicht sprudelnd kochen). Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen. Den Sud bereithalten.

Reis kochen: Reis gründlich waschen, nach Anleitung kochen und zugedeckt ziehen lassen.

Für die Currysauce: Zwiebel und Apfel würfeln. In einer Pfanne in Butter anbraten, bis die Würfel etwas Farbe annehmen. Currypulver darüber streuen und kurz mit anrösten. Mehl darüber streuen, verrühren und gut anschwitzen. Lorbeerblatt dazugeben und nach und nach den Hühnerbällchen-Sud angießen und aufkochen. Etwa 15 Minuten leise köcheln lassen. Danach alles mit dem Stabmixer glatt pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, einem Spritzer Essig (oder Zitronensaft), Zucker und optional mit der Sahne und etwas Sri Racha Sauce abschmecken. Falls die Sauce zu zähflüssig wird, noch etwas vom Kochsud der Bällchen hinzufügen.

Zum Servieren: Die gekochten Boller in die Sauce geben und sanft erhitzen. Wer mag, kann jetzt noch gewürfelte Mango oder Apfel für wenige Minuten mitkochen, das macht die Sauce noch fruchtiger. Mit Reis, Koriandergrün und einem Klecks Mango-Chutney servieren. Wer es schärfer mag, reicht dazu Sri Racha Sauce.

Werkzeuge: Messer, Brett, Schüssel, Stabmixer, Kochtopf, Pfanne o. Sauteuse

Die Zutaten für 2-3 große Portionen
 300 - 400 g gem. Rind- und Schweinehack
 Pfeffer, Salz
 1 weiße Zwiebel
 1 Ei Größe L
 2 EL, Mehl
 100 ml Wasser oder Milch
 1 l Hühnerbrühe (z.B. aus Instant-Würfel)

Für die Sauce:
 1 mittelgroße Zwiebel
 1 säuerlicher Apfel
 1 EL Butter
 2 EL indisches Currypulver (z.B. Madras)
 1 TL Piment d'Espelette (alt. Chiliflakes)
 1,5 EL Mehl
 ca. 1 Liter Kochsud von den Hackbällchen
 Pfeffer und Salz (zum Abschmecken)
 1 Lorbeerblatt
 100 ml Sahne (optional)
 1 TL Essig oder Zitronensaft
 Prise Zucker (optional)
 1 Spritzer Sri Racha Sauce

Optional:
 1 Apfel oder 1/2 Mango grob gewürfelt
 Koriandergrün

Beilage:
 Basmatireis, Mango-Chutney



[Mehr Info hier:](#)