

Fleischkugel mit Schnitt- lauchschaum



400 g gehacktes Rindfleisch, 1 Zwiebel klein, 2-3 Blättchen Koriander, 1 Ei, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{2}$ EL Curry, 2 EL eingeweichte Rosinen, 2 EL gehackte Mandeln, 3-4 EL Paniermehl, 2 EL Öl, 1 Becher Crème fraîche, 2 EL Quark, 1 TL Senf, Salz, 3 Bund Schnittlauch

Fleisch mit gehackten Zwiebeln, Koriander, Ei, Gewürzen, Rosinen, Mandeln und dem Paniermehl zu einer kompakten Masse kneten. Baumnussgrosse Kugeln formen, diese im Öl langsam braun und gar braten. Crème fraîche, Quark, Gewürze und Schnittlauchröllchen mischen, abschmecken und in einer Schale anrichten. Die Fleischkugeln auf einer Platte anrichten, in die Mitte die Schnittlauchschaum-Schale stellen.

Miele Kursküche Spreitenbach