

DIE BUTTERBÄLLCHEN -

Ein Curry, (m)ein Klassiker & nochmals einfach, indisch & lecker.

Hack-Bällchen:

- 75 g Griechischer Joghurt • 1 Knoblauchzehe
 - 1 TL Paprika edelsüß • 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz • ½ TL Cayennepfeffer/Chilli • 1 EL Garam Masala
 - 500 g Rinderhack
- Knoblauch pressen und mit den restlichen Zutaten mischen
- walnussgroße Bällchen formen, kalt stellen und 24 Stunden ziehen lassen

Soße:

- 1 Schalotte • 1 Knoblauchzehe • 1 cm Ingwer • 80 g Butter
- 500 g passierte Tomaten • 1 EL Tomatenmark • 1 EL Honig/Zucker
 - 150 g Sahne • 75 g Griechischer Joghurt
 - ½ TL Zimt • 1 TL Salz • 1 TL Cayennepfeffer/Chilli
- Knoblauch in 40 g Butter anschwitzen • Zwiebeln dazu, anschwitzen
 - Tomatenmark dazu, anschwitzen
 - passierte Tomaten, Joghurt, Zimt, Salz, Ingwer, Cayennepfeffer/Chilli zugeben und 20 Minuten kochen
- restliche Butter, Honig/Zucker, Sahne, Hack-Bällchen dazu und nochmals 20 Minuten köcheln

Viel Spaß beim Nachkochen.