

Indische Curry-Sesam-Bällchen

Zutaten

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
750 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz
weißer Pfeffer
2 kleine Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Stückchen Ingwer (ca. 30 g)
1/2 Bund glatte Petersilie
2-4 EL Curry
1 Ei
ca. 80 g Sesam
750 g Blattspinat
2 EL (30 g) Butter/Margarine
2 EL (30 g) Mehl
5 EL Schlagsahne
2 TL Gemüsebrühe (Instant)
1 l Öl zum Frittieren
Petersilie und evtl. Chili zum Garnieren.



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und grob zerkleinern. In Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Petersilie waschen und hacken. Kartoffeln mit Ingwer, Petersilie und je der Hälfte von Zwiebeln und Knoblauch verkneten. Mit Salz, Pfeffer und 1-2 EL Curry würzen. Aus der Masse ca. 40 kleine Bällchen formen. Ei verquirlen. Bällchen erst in Ei und dann in Sesam wälzen.
3. Spinat putzen, waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Dann abschrecken und gut abtropfen lassen.
4. Rest Zwiebeln und Knoblauch im heißen Fett andünsten. Mehl und 1-2 EL Curry darüberstäuben, anschwitzen. 1/2 l Wasser, Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Aufkochen, Brühe darin auflösen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat in der Soße erhitzen.
5. Öl in einer Fritteuse oder einem hohen Topf erhitzen (ca. 180°C). Kartoffelbällchen darin portionsweise 2-3 Min. goldbraun backen. Bällchen auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit Spinat anrichten. Mit Petersilie und evtl. Chili garnieren.

Zubereitungszeit ca. 1,5 Std.

[Link zum Rezept: Indische Curry-Sesam-Bällchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de