

Curry - Hackfleischbällchen

Zutaten für 25 – 30 Stück

400g	Hühnerfleisch (Brust, Filet)
2 EL	Olivenöl
1	große Zwiebel gehackt
3	Knoblauchzehen gehackt
50g	Butter
1 EL	Currypulver
5 EL	Mehl
185ml	Milch
2	Eier
125g	Paniermehl
	Fett zum Frittieren
	Salz, Pfeffer

Hühnerfleisch fein hacken oder vom Metzger fertig kaufen.

Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Butter und Curry zugeben, nochmals kurz umrühren und 2 EL Mehl zugeben. Wenn sich Blasen bilden vom Herd nehmen. Nach und nach die Milch einrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und alles bei mittlerer Hitze aufkochen, bis die Soße eindickt. Immer rühren! Zum Schluss etwas Salz und Pfeffer zugeben.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit der Soße übergießen. Alles gut vermengen und den Teig nun abkühlen lassen!

Aus dem erkalteten Teig kleine Bällchen formen (1 EL Teig) und auf Butterbrotpapier auslegen.

Restmehl und Paniermehl in flache Schüsseln geben, Eier in einer weiteren Schüssel verquirlen. Nun die Bällchen erst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Semmelbrösel panieren – noch mal etwas kalt stellen.

Die Bällchen nun in einer Friteuse oder einem hohen Topf mit heißem Fett 2 Minuten frittieren.