

## Gemüse-Curry mit frittierten Eiern in Hackfleisch

**Arbeitszeit:** 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	49 g
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	33 g
Brennwert	840 kcal / 3.520 kJ

### Zutaten 4 Portionen

#### *Eier in Hackfleisch:*

- 8 Eier (Größe M)
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 125 g Paniermehl
- 4 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- 500 g Butaris Butterschmalz

#### *Gemüse-Curry:*

- 2 rote Paprikaschoten
- 800 g Möhren
- 500 g Zuckerschoten
- 2 EL Butaris Butterschmalz
- 2 EL Mehl
- 1 TL Currypulver
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Milch
- ½ Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

#### *Schritt 1/5*

Für Eier in Hackfleisch Hälfte der Eier in kochendem Wasser ca. 7 Minuten wachweich kochen, kalt abschrecken und pellen. Hackfleisch, 1 Ei, Senf und 25 g Paniermehl verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes gekochte Ei mit der Hackmischung dünn umhüllen und gut andrücken.



## *Schritt 2/5*

Die restlichen Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und das restliche Paniermehl jeweils in tiefe Teller geben. Die umhüllten Eier erst in Mehl, dann in Ei und danach in Paniermehl wenden. Kurz antrocknen lassen und nochmals in Ei und Paniermehl wenden, sodass eine dicke Panade entsteht.

## *Schritt 3/5*

Butaris Butterschmalz zum Frittieren in einem Topf erhitzen (ca. 175°C) und jeweils 2 Eier für 6-8 Minuten knusprig goldbraun frittieren. Aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

## *Schritt 4/5*

Für das Gemüse-Curry die Paprikaschoten und Möhren waschen und in grobe Streifen schneiden. Die Zuckerschoten waschen und halbieren. Paprika, Möhren und Zuckerschoten in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Mehl und Currypulver darin anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe und der Milch ablöschen, aufkochen und etwas köcheln lassen.

## *Schritt 4/5*

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Zusammen mit den Paprika, Möhren und Zuckerschoten zur Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Gemüse-Curry auf einen Teller geben, die frittierten Eier halbieren und auf dem Curry anrichten.

Guten Appetit wünscht Butaris



-> Copyright ggf. anpassen – Rücksprache Katrin!

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz **by Viktoria Schaffler/ Kaiserlich gekocht**) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).