

# Gemüse-Curry mit frittierten Eiern in Hackfleisch

Zutaten für ca. 4 Personen

8 Eier (Größe S)  
400 g gemischtes Hackfleisch  
125 g Paniermehl  
1 TL mittelscharfer Senf  
Pfeffer  
Salz  
6 EL Mehl  
500 g + 2 EL BUTARIS Butterschmalz  
2 rote Paprikaschoten  
800 g Möhren  
500 g Zuckerschoten  
1 TL Currypulver  
300 ml Gemüsebrühe  
100 ml Milch  
½ Bund Schnittlauch



## Zubereitung:

1. 4 Eier in kochendem Wasser ca. 7 Minuten wachweich kochen, kalt abschrecken und pellen. Hackfleisch, 1 Ei, Senf und 25 g Paniermehl verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes gekochte Ei mit dem Hackteig dünn umhüllen und gut andrücken. 3 Eier in einem tiefen Teller verquirlen. 4 EL Mehl und 100 g 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.
2. 500 g BUTARIS Butterschmalz in einem Topf erhitzen (ca. 175 °C) und jeweils 2 Eier 6–8 Minuten knusprig goldbraun frittieren. Aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
3. Paprika putzen, waschen und in grobe Streifen schneiden. Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Zuckerschoten putzen, waschen und halbieren. Paprika, Möhren und Zuckerschoten in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. 2 EL BUTARIS in einer Pfanne erhitzen. 2 EL Mehl und Currypulver darin anschwitzen. Mit Brühe und Milch ablöschen, aufkochen und etwas köcheln lassen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Mit Paprika, Möhren und Zuckerschoten zur Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Gemüsecurry auf einen Teller geben, frittierte Eier halbieren und auf dem Curry anrichten.

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten

**Nährwerte:** pro Stück ca.

Fett	49 g
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	33 g
Brennwert	840 kcal / 3520 kJ