

# Geflügel Rezepte

## Geflügelbällchen Mit Erdnüssen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Fleisch, Saucen

---

100 g	Geröstete Erdnuskerne	1 Teel.	Curry (evtl. mehr)
2 mittelgr.	Zwiebeln	2	Leicht geh. EL (30 g) Mehl
600 g	Puten-Mix (fertig gewürztes - Putenhack)	6 Essl.	Schlagsahne od. Milch - (evtl. mehr)
2 Essl.	Magerquark	1 Essl.	Eingelegter grüner Pfeffer
1	Ei (Gr. M)		Salz
	Cayennepfeffer		Weißer Pfeffer
2 Essl.	Öl	1 Prise	Zucker
2 Essl.	(30 g) Butter/Margarine		Petersilie zum Garnieren,
1/2 Teel.	Tomatenmark		- evtl

---

1. Erdnüsse grob hacken. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Puten-Mix, Quark, Hälfte Zwiebeln, Ei und Cayennepfeffer mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. 3/4 der Erdnüsse unterkneten.

2. Daraus mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen. Im heißen Öl rundherum 6-8 Minuten braten.

3. Fett im Topf erhitzen. Rest Zwiebeln darin glasig dünsten. Tomatenmark unterrühren. Mit Curry und Mehl bestäuben und anschwitzen. 600 ml Wasser und Sahne einrühren, Pfefferkörner zufügen. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken.

4. Bällchen in die Currysoße geben und kurz ziehen lassen. Anrichten, mit übrigen Erdnüssen bestreuen und evtl. mit Petersilie garnieren. Dazu schmecken Basmati-Reis und Mango-Chutney.

:Zubereitungszeit: 40 Min.