

Winzer-Rezepte aus Übersee

Ernst Gouws empfiehlt:

Cape Curry Meatballs

& THE 19th Chenin Blanc

Zutaten Curry Sauce

- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 1 EL Currypulver
- 1 EL Mehl
- 250 ml Milch
- 1 EL Mango-Chutney
- 1 EL weißer Balsamicoessig

Zutaten Meatballs (4 Personen)

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL gemahlener Koriander
- ½ TL gemahlene Muskatnuss
- ½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Currypulver
- 1TL Salz
- 1 Apfel
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Sonnenblumenöl



Tipp: Die Cape Curry Meatballs sind auch ideal als Vorspeise oder kleiner Happen auf einer Party und lassen sich wunderbar vorbereiten (siehe Bild). So bleibt mehr Zeit für Ihre Gäste!

Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung Curry Sauce

Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Tiegel 1 EL Öl erhitzen und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Currypulver mit Mehl vermengen, mit den Zwiebeln mischen und anrösten.

Milch separat erhitzen.

Mango-Chutney, Balsamicoessig und heiße Milch in den Tiegel geben und mit dem Schneebesen verrühren, bis eine homogene Sauce entsteht. Unter Rühren aufkochen lassen. Anschließend die Sauce 15 Minuten bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Zubereitung Meatballs

Zwiebel und Knoblauchzehen pellen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Sonnenblumenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin dünsten. Koriander, Muskatnuss, schwarzen Pfeffer, Salz und Currypulver dazu geben und unter Rühren 2 Minuten rösten. Pfanne mit Gewürzmischung zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Apfel schälen, fein reiben und mit dem Hackfleisch in einer Schüssel gut vermengen. Gewürzmischung und 1 EL Apfelessig ebenfalls gut untermengen. Mit einem Esslöffel kleine Portionen von der Fleischmasse abnehmen, daraus Bällchen formen und leicht flach drücken.

In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und Fleischbällchen darin bei mittlerer Hitze pro Seite 4 Minuten braten.

Die noch warmen Meatballs zusammen mit der Curry-Sauce servieren.

Zu diesen würzig-fruchtigen Meatballs empfiehlt Ernst Gouws als Begleitung seinen lebhaften THE 19th Chenin Blanc aus Stellenbosch.