Chips-Curry-Bällchen

Kategorien:	Buffets, Schweinefleisch, Snacks
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

50 g Kartoffelchips
30 g gesalzene Erdnüsse
1 Zwiebel
500 g gemischtes Faschiertes
1 EL Curry
1 Ei
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Für das Zucchinipüree:
3 Zucchini
1/8 l Gemüsesuppe
1 Becher Sauerrahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Chips zerkleinern (das geht am besten, wenn man die Chips in ein Tiefkühlsackerl gibt und mit dem Nudelholz darüber walkt).
Zwiebel schälen und klein schneiden.
Faschiertes mit Chips, Erdnüssen, Zwiebel, Curry, Ei, Salz und Pfeffer verkneten.
Aus der Faschiertenmasse mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen.
In einer Pfanne Öl erhitzen und die Bällchen ca 10 Min braten.
Geputzte Zucchini würfelig schneiden und in der Gemüsesuppe ca. 8 Min dünsten.
Zucchini mit dem Stabmixer pürieren, würzen und den Rahm unterziehen.
Chips-Curry-Bällchen mit dem Zucchinipüree auf Tellern anrichten.

Getränketip: Grüner Veltliner 2000, Weinbau Stadler Bockfließ,trockener Weißwein