

Möhren - Curry mit Hackfleischbällchen (Gäng Phak Raab)

Zutaten:

300 g Hackfleisch
750 g Möhren
50 g Chilipaste (Currypaste)
50 g Rosinen
1½ Dosen Kokosnussmilch
2 EL frischer Koriander
2 EL Fischsauce (Nam Pla)
1 EL Palmzucker
3 EL Creme fraîche
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Koriander klein hacken.
- Möhren in Scheiben schneiden.
- Hackfleisch leicht salzen und pfeffern.
- Creme fraîche und Koriander unterkneten.
- Aus dem Hackfleisch kleine Bällchen formen.
- Eine halbe Dose Kokosnussmilch zum Kochen bringen.
- Die Chilipaste unterrühren.
- Hackbällchen zugeben und kurz anbraten.
- Zucker, Möhren, Fischsauce und Rosinen unterrühren.
- Die restliche Milch zugeben.
- Das Curry mindestens 15 Minuten köcheln lassen.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.