

Kaninchenfleisch-Bällchen asiatisch



Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Schmoren: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

600 gr Kaninchen-Fleischbällchen (Meatballs)
Bratbutter
1 EL Mehl
1 dl Weisswein
1.5 dl Wasser
1 dl Kokosmilch
Salz oder Sojasauce
Currypulver
1 EL gelbe Curry Paste (mild)
1 EL rote Curry Paste (mild)
gelbe + rote Peperoni (klein geschnitten)
1 Knoblauchzehen (gepresst)
1 Zwiebel (gehackt)
80 gr Chinakohl (in Streifen schneiden)
Frischer Koriander
Sesamöl

Dazu:
400 gr Breite Nudeln

Zubereitung

Die Fleischbällchen gut anbraten. Mit dem Mehl bestäuben, mit Weisswein ablöschen, das Wasser dazugeben. Mit Salz (oder Sojasauce), Currypulver und der Currypaste würzen. Auf kleinem Feuer 30 Minuten köcheln lassen. Die Kokosmilch begeben und nach Ihrem Gusto abschmecken.

Die Nudeln kochen und mit kaltem Wasser abspülen.

Das Öl in einem Wok oder einer grossen Bratpfanne stark erhitzen. Den Knoblauch, die Zwiebel, Peperoni und den Chinakohl beifügen und kräftig anbraten. Nach wenigen Minuten die Nudeln begeben und kurz mit sautieren.

Anrichten

Die Gemüsenudeln in der Mitte vom Teller anrichten. Die Fleischbällchen darauf legen, die Sauce verteilen und mit dem Koriander dekorieren.

Tipps

Anstelle von Nudeln kann das Fleisch auch im Reisring serviert werden.