

## *Hackbällchen mit einem Koriander-Kokos-Curry Samtig-leicht wie der Flügelschlag eines Sommervogels!*

### *La Mise en Place:*

**1 Bund Koriander, 1 Knoblauchzehe, 300 g Hackfleisch vom Rind, Zesten von ½ Orange, 2 TL Austernsosse, Muskat, 2 Eigelb, Paniermehl, 1 Stängel Zitronengras, Maiskeimöl, 2 TL Kokosraspel, 1 TL grüne Currypaste, 4 dl Kokosmilch, Maiskeimöl**

### *Die Vorbereitung:*

Koriander und Knoblauch hacken. Für die Bällchen das Hackfleisch mit dem Knoblauch, *der Hälfte des Korianders*, Orangenzesten, Austernsosse, Muskat, Eigelb und Paniermehl mischen und daraus 12 Bällchen formen. Zitronengras fein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In einem Topf Maiskeimöl erhitzen und darin Zitronengras, Kokosraspel und grüne Currypaste dünsten. Kokosmilch angiessen und offen 20 Minuten köcheln.

In der Bratpfanne Maiskeimöl erhitzen und die Bällchen darin rundum braten. Sosse zufügen und restlichen Koriander zu den Bällchen in die Sosse geben.

### *Die Vollendung:*

Weitere zehn Minuten köcheln, bis die Sosse fast eingekocht ist – herrlich!

### *Das passt dazu:*

China-Nudeln oder Jasminreis

