



## Kräuter-Fleisbällchen auf Spargelcurry



### Zutaten (10 Personen)

|        |    |  |
|--------|----|--|
| 0,75   | kg | Hackfleisch gemischt                                       |
| 100,00 | g  | Eier   |
| 150,00 | g  | KNORR® Paniermehl 1 x 5.00 kg                              |
| 30,00  | g  | KNORR® Mise en Place Küchenkräuter 2 x 0.34 kg             |
| 35,00  | g  | KNORR® Würzmix für Fleisch 1 x 1.60 kg                     |
| 1,00   | dl | SAIS® Goldflex 1 x 12.00 l                                 |
| 0,75   | kg | Spargel grün   |
| 0,75   | kg | Spargel weiss  |
| 0,50   | kg | Frühlingszwiebeln (Cipolotti)                              |
| 1,00   | dl | Gemüsebouillon Professional KNORR                          |
| 15,00  | g  | KNORR® Mise en Place Knoblauch 2 x 0.34 kg                 |
| 2,00   | dl | Sherry, trocken  |
| 1,00   | l  | KNORR® Sauce Hollandaise 6 x 1.00 Liter                    |
| 40,00  | g  | KNORR PROFESSIONAL® Professional Gewürzpaste Curry 0.75 KG |
| 100,00 | g  | Cashewnüsse  |

### Zubereitung

Vorbereitung:

- Hackfleisch, Eier, Paniermehl, Küchenkräuter und Würzmix für Fleisch vermischen
- Aus der Masse gleichmässige Fleischbällchen formen



- Spargeln rüsten, schälen und in 3cm lange Stücke schneiden
- Frühlingszwiebeln rüsten und gleichmässig klein schneiden
- Cashewnüsse leicht rösten
- Bouillon nach Anleitung herstellen

Zubereitung:

- Die Hackfleischbällchen in heissem Goldflex anbraten und langsam schonend fertig garen
- Weisse Spargeln und Frühlingszwiebeln in Goldflex sautieren
- Mit Currypaste und Knoblauch würzen
- Mit Sherry ablöschen und mit der Gemüsebouillon auffüllen
- Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die grünen Spargeln zugeben
- Mit der Hollandaise auffüllen und aufkochen
- Alles zusammen auf einem Teller anrichten
- Die Fleischbällchen anlegen und mit den gerösteten Cashewnüssen garnieren

Tipp:

Klein geschnittene Chilischoten machen die ganze Sache noch schärfer