

## **Kebab Curry**

### ***Hackbällchen:***

30 g frische Ingwerwurzel  
4 grüne Kardamomkapseln  
2 TL Fenchelsaat 3 rote Chilischoten  
1 kg Lammhack  
1 Ei  
Salz  
1 l Öl, zum Frittieren

### ***Sauce:***

400 g Schalotten, möglichst große  
300 g Knollensellerie  
4 Gewürznelken  
2 TL Koriandersaat  
3 kleine rote Chilischoten  
50 ml Öl  
1 Zimtstange, 8 cm, in 3 Teile zerbrochen  
1 TL Currypulver, mittelscharf  
1 Dose Tomatenwürfel  
200 g Sahnejoghurt, griechischer  
150 ml Hühnerbrühe  
Salz  
2 TL brauner Zucker

Für die Hackbällchen den Ingwer schälen und reiben. Die Kardamomkapseln aufbrechen und die Samenkerne herausnehmen. Kardamomsamen und Fenchel mahlen oder im Mörser zerstoßen. Die Chilischoten der Länge nach aufschlitzen, entkernen und sehr fein würfeln. Das Hack mit Ei, Ingwer, Kardamom, Fenchel und Chili zu einem Teig verkneten und salzen. Die Hackmischung 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann mit leicht geölten Händen 35 Bällchen formen. Die Bällchen nochmals für 1 Stunde kalt stellen.

Für die Sauce die Schalotten pellen und sehr fein würfeln. Den Sellerie schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden (das geht am besten mit der Aufschnittmaschine) und dann sehr fein würfeln. Nelken und Koriander mahlen oder im Mörser fein zerstoßen. Die Chilischoten der Länge nach aufschlitzen, entkernen und fein würfeln.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Schalotten- und Selleriewürfel dazugeben und unter ständigem Rühren andünsten, bis alles kräftig gebräunt ist, das dauert 10-12 Minuten. Nelken, Koriander, Zimt, Curry und Chili kurz unterrühren und dann sofort Tomaten und Joghurt einrühren. Die Mischung 10 Minuten leicht kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Kräftig mit Salz und Zucker würzen.

Das Öl in einer nicht zu breiten Pfanne oder Friteuse auf 180 Grad erhitzen. Die Hackbällchen portionsweise etwa 3-4 Minuten darin frittieren. Dabei einmal wenden. Die Hackbällchen aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen und vorsichtig in die Sauce geben, so dass sie nicht zerfallen. Den Topf rütteln, nicht umrühren. zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten zuende garen. Das Curry auf einem Rechaud servieren.

Dazu passt Basmatireis.