

Afrikanische Hackfleischsoße

Wö-Sommerlager Rüthen 2009



Zutaten für 6 Portionen:

- 5 Zwiebeln
- 750 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Butter
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL scharfes Currypulver
- 3 EL Essig
- 1 EL Pfirsichmarmelade
- 5 EL gehobelte Mandeln
- 5 EL Rosinen
- Salz, Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
- 2 Becher Sahne
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Limone

Zubereitung:

Zwiebeln pellen und fein hacken. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin in 5 Min. glasig dünsten. Hackfleisch hinzufügen, zerpfücken und scharf anbraten. Curry, Marmelade, Essig, Mandeln und Rosinen zufügen, gut durchrühren. Sahne hinzufügen und 60 Min. zugedeckt köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Crème fraîche und den Saft der Limone hinzufügen, verrühren und noch 10 Min. durchziehen lassen.

Mit Reis und Salat servieren.