

Wim Thielke: Beduinen-Obst

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/wim-thoelke-beduinen-obst

Zutaten:

- 500g Hackfleisch, gemischt halb Rind-halb Schwein
- 500g Zwiebeln
- Knoblauchzehen nach Belieben
- 100g durchwachsener Speck
- 1 große Kartoffel
- 3 Eier
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Dose Williams-Birnen
- Öl zum Braten
- Currypulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebeln und Knoblauch pellen und in kleine Würfel schneiden, den Speck ebenfalls. Die Kartoffeln schälen und fein reiben.

Wenn die Masse noch etwas stehen sollte, dann ein wenig Wasser daraufgeben, damit das Mus nicht braun wird.

Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffelmus mit dem Hackfleisch mischen, die Eier dazu und alles mit Senf, Salz, Pfeffer und Curry würzen. Dann alles gut vermischen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Speckwürfel anbraten. Die Zwiebel-Hack-Masse im Speckfett ca. 5 Minuten unter Rühren und ständigem Wenden braten, bis alles gut durchgegart ist. Zuletzt mit den abgetropften Birnen garnieren.

Rezept: Wim Thielke

Quelle: alfredissimo! 17.11.1995