



Hirsebällchen auf Karotten-Vanille-Ragout

🕒 50–60 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Creme

1 kg	Karotten
2 Stk.	Schalotten
150 ml	Schlagobers
250 ml	Gemüsesuppe
1 Stk.	♦ Meersalz jodiert grob
1 Stk.	♦ Pfeffer bunt ganz
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz

Für die Bällchen

250 g	Goldhirse
500 ml	Gemüsesuppe
60 g	Geriebener Käse
0.5 TL	♦ Curcuma gemahlen
1 Tasse	FrISChe Petersilie
1 Stk.	Zitrone

- 1 Zuerst wird das Karotten-Vanille-Ragout zubereitet. Die Karotten und die Schalotte schälen und schneiden. Dann in einem Topf Öl erhitzen und das Gemüse darin glasig andünsten.
- 2 Die Vanilleschote auskratzen und gemeinsam mit Mark in den Topf geben. Suppe und Schlagobers beimengen, alles gut umrühren und so lange kochen, bis die Karottenstücke weich sind.
- 3 Die Vanilleschote entfernen und mit einem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Für die Bällchen die Hirse kurz abspülen und mit 500ml Suppe und Curcuma aufkochen lassen. Mit geschlossenem Deckel und auf niedriger Stufe für 20-30 Minuten köcheln lassen.
- 5 Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Anschließend mit dem geriebenen Käse vermengen. Mit den Händen kleine Bällchen formen und in einer Pfanne in genügend heißem Öl knusprig braten.
- 6 Die Bällchen auf dem Ragout mit frischer Petersilie, einem Spritzer Zitronensaft und einem knackigem Salat servieren.

TIPP: Beim Rollen der Hirsebällchen Handschuhe tragen, damit die gelbe Farbe nicht auf den Händen bleibt.

