



# 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.

