

Indische Kokosrolle

aus Hackteig mit Kokosmilch, Pfirsichen, Ingwer und Peperoni



Das Toastbrot würfeln, mit 5 - 6 EL Kokosmilch mischen. Die Peperoni längs aufschlitzen und die Kerne entfernen (Vorsicht! Nicht mit den Fingern in die Augen kommen!), fein würfeln. Ein Stückchen Ingwer (nach Geschmack) schälen und fein würfeln.

Von einer halben Zitrone die Schale abreiben und den Saft von einer Hälfte auspressen. Beiseite stellen.

Hackfleisch, Ei, Zitronenabrieb, Ingwer, Honig, Senf, Kokos-Brot und Peperoniwürfel sorgfältig miteinander verkneten. Am besten nicht sofort alle Peperoniwürfel zufügen. Erstmal vorsichtig beginnen und immer wieder abschmecken. Am Ende wird es für das persönliche Geschmacksempfinden zu scharf und das wäre doch schade!

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Hackteig zu einer Rolle formen und in einen gefetteten Bräter legen.

Im Ofen bei 200°C für 50 - 60 Minuten garen.

Inzwischen die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Pfirsiche abgießen und den Saft dabei auffangen. Die Hälfte der Pfirsiche würfeln und die andere Hälfte in Spalten schneiden.

Die Pfirsichwürfel, den Saft, Zwiebelwürfel, Curry, Brühe und die übrige Kokosmilch nach 30 Minuten zu dem Braten in den Bräter geben.

Nach Ende der Garzeit den Bräter aus dem Ofen holen und den Braten aus dem Bräter nehmen und auf ein Schneidebrett oder auf einen Teller legen. Mit Alufolie abdecken.

Die Sauce aufkochen und sorgfältig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und dann die Pfirsich-Spalten unterziehen.

Den Braten in gefällige Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Zutaten für 6 Portionen:

80 g Toastbrot

400 ml Kokosmilch

1 Peperoni, (rote)

1 Stück(e) Ingwer, (daumengroß)

800 g Hackfleisch, (vom Schwein)

1 Ei(er)

1 Zitrone(n), (Saft +
Zitronenabrieb)

2 EL Honig

2 EL Senf, (mittelscharf)

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

Fett, für die Form

1 Zwiebel(n)

1 Dose Pfirsich(e), (Abtropfgewicht 135 g)

200 ml Gemüsebrühe, (Instant)

1 EL Currysüppchenpulver