

# Bulgur mit Hackfleisch in Wermut-Curry-Sahne-Sauce



Bulgur mit Hackfleisch in Wermut-Curry-Sahne-Sauce, mit frischen Minzblättern angerichtet

Mit Wermut kochen bedeutet immer: Es wird eine süße Sauce. Da ändern auch das scharfe Currypulver oder die sauren Kapern und der Balsamicoessig nichts daran. Sie wirken höchstens ein wenig ausgleichend. Es bleibt aber dabei, die Sauce bleibt süß. Darauf sollten Sie sich einstellen. Das Interessante dabei ist, dass der Alkohol des Wermuts verkocht, die Süße aber bleibt. Somit sind solche Gerichte mit Wermut auch ideale Zubereitungen für Kinder, die gern Süßes mögen. Denn der Alkohol der Spirituose ist nach dem Kochen verflogen. Keine Gefahr mehr. Das Rezept ist für zwei Personen.

## Zutaten:

- 250 g Rinder- und Schweinehackfleisch
- 2 Zwiebeln

- 3 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- eine kleine Portion getrocknete Shiitake-Pilze
- 2 frische Lorbeerblätter
- 200 ml Wermut (z.B. weißer Martini)
- 200 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- $\frac{1}{2}$  Brühwürfel für ca. 250 ml Flüssigkeit
- 30 g Kapern
- 1 EL Crema di Balsamico bianco
- 3  $\frac{1}{2}$  TL Hot Madras Curry Pulver
- 0,1 g natureller (nicht gemahlener) Safran
- Salz
- Pfeffer
- Butter
  
- 2 Tassen Bulgur

**Einweichzeit:** 1 Std. | **Zubereitungszeit:** 2 Stdn.

Zuerst legen Sie die getrockneten Shiitakepilze für eine Stunde in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Schälen Sie die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und die Karotte. Zwiebeln und Knoblauch schneiden Sie in kleine Stücke. Die Karotte raspeln Sie durch ein Reibebrett klein. Geben Sie Butter in einen Topf und das Gemüse hinzu. Dann noch das Hackfleisch und die Lorbeerblätter. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit zugedecktem Topf ca. 10 Minuten köcheln und Flüssigkeit ziehen lassen.

Mit dem Wermut ablöschen, den Gemüsefond hinzugeben, dann die Sahne und nochmals mit dem halben Brühwürfel würzen. Die Kapern, den Balsamicoessig, das Currypulver und den Safran hinzugeben. Alles gute 1–1  $\frac{1}{2}$  Stunden bei kleiner Hitze ohne Deckel köcheln und reduzieren lassen. 20 Minuten vor Ende Garzeit setzen Sie zwei Tassen Bulgur mit 8 Tassen Wasser in einem Topf auf, lassen das Wasser kurz aufkochen und den Bulgur noch 20 Minuten darin ziehen.

Richten Sie den Bulgur in tiefen Tellern an, geben Sie von der Hackfleischsauce darauf und garnieren alles noch mit viel frischer Minze.