

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Januar 2019** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Veronika Hülsmann**

**Mexikanische Hackbällchen mit Joghurtfladen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Hackbällchen:**  
 1 Scheibe Vollkorntoast  
 250 g gemischtes Hackfleisch  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Ei  
 Pflanzenöl, zum Anbraten  
 ½ TL scharfes Paprikapulver  
 1 Prise Zimt  
 1 Prise Cumin  
 1 Prise getrockneter Oregano  
 ½ TL Curry  
 ½ TL Chilipulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Toast in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Hackfleisch mit Toastwürfeln, dem Ei, Paprikapulver, Zimt, Cumin, Knoblauch, Oregano, Curry, Chili, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen. Kleine Bällchen formen und in einer Pfanne ca. 10 Minuten in Öl auf mittlerer Stufe rundherum braten, bis sie überall gebräunt sind.

**Für die Sauce:**  
 200 g Kidneybohnen  
 400 g stückige Tomaten  
 1 Zwiebel  
 ½ TL Chilipulver  
 ½ TL scharfes Paprikapulver  
 1 Prise Zimt  
 1 Prise Cumin  
 1 Prise Knoblauchpulver  
 1 Prise getrockneter Oregano  
 ½ TL Curry  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Ca. 5 Minuten in einer Pfanne anbraten. Kidneybohnen abspülen und abtropfen, mit Tomaten, Chili, Paprika, Zimt, Cumin, Knoblauch, Oregano, Curry, Salz und Pfeffer und ca. 60 ml Wasser und den Hackbällchen in einen Topf geben. Alles vermengen und zum Kochen bringen. Auf niedriger Stufe abgedeckt ca. 10 Minuten köcheln.

**Für die Joghurtfladen:**  
 150 g griechischer Joghurt  
 150 g Weizenmehl  
 2 TL Backpulver  
 1 TL Schwarzkümmel  
 ½ TL Salz

Joghurt mit Mehl, Backpulver und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Eine Pfanne erhitzen. Teig in 4 Portionen teilen und jeweils zu runden, dünnen Fladen ausrollen. Mit Schwarzkümmel bestreuen. Leicht bemehlen, falls der Teig klebt. Fladen in der heißen Pfanne nach und nach von beiden Seiten backen.

**Für die Garnitur:**  
 2 Zweige Korianderblätter

Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blätter als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.