

Papa Kalles Curry-Reis-Hack-Pfanne mit Gurkensalat à la Norman Langen



Gerichte mit Geschichte: Norman Langen kocht ein Gericht aus der Kindheit von seinem Papa Kalle - Curry-Reis-Hack-Pfanne dazu Gurkensalat.

Für die Curry-Reis-Hack-Pfanne:

- 3 Beutel Langkornreis
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- nach Belieben Currypulver
- nach Belieben Paprikapulver
- nach Belieben Salz
- nach Belieben Pfeffer

Zubereitung Curry-Reis-Hack-Pfanne

1. Reis kochen und anschließend gut mit Curry würzen - bis er eine schöne gelbe Farbe hat.
2. Das Hackfleisch, eine gehackte Zwiebel und den zerdrückten Knoblauch gut anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

3. Dann den Reis und die Pfanne mit dem Hack in einer großen Schüssel zusammenmischen und anschließend anrichten.

Für den Gurken-Salat:

- 1 Salatgurke
- 1 Zwiebel
- nach Belieben Mayonnaise
- nach Belieben Essig
- nach Belieben Flüssig-Süßstoff

Zubereitung Gurkensalat

1. Die Gurke in Scheiben und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
2. Mayonnaise, Essig, Salz, Pfeffer und Flüssig-Süßstoff zu einer Salatsauce verarbeiten.
3. Gurkenscheiben, Zwiebelwürfel und Salatsauce vermischen und anrichten.

Norman Langen wünscht guten Appetit!

Quelle: Immer wieder sonntags