

Rezept des Monats September

Rote Buletten
(Für 10 bis 15 Buletten)

Zutaten:

1 große Tasse roter Reis von El Puente*
2 große Tassen Wasser
Salz
2-3 Esslöffel Madras Currypaste von DWP*
2-3 Esslöffel Tomatenmark
Etwas Semmelbrösel
2 Eier
Neutrales Öl.



Zubereitung:

Roten Reis in Salzwasser kochen (ca. 30 Minuten). Abkühlen lassen. Mit Eiern, Currypaste, Tomatenmark vermischen. Wenig Semmelbrösel dazugeben, nur so, dass man den Teig gut formen kann.

Mit nassen Händen oder zwei Löffeln Buletten formen. Öl auf mittlere bis starke Hitze erhitzen und Buletten darin braten, erst wenden, wenn die eine Seite sich gut vom Pfannenboden löst.

Diese Buletten schmecken orientalisches und ein bisschen nach Zimt. Wer das nicht mag, kann statt Madras Curry auch die Vindaloo-Paste von DWP nehmen, die etwas schärfer und ohne Zimt ist.

Dazu: Remoulade, Kartoffeln, Mischgemüse, oder auf die Hand.

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!