



Perlgraupen-Kedgeree

Man nehme für 4 Portionen:

200 g Perlgraupen
600 ml Gemüsebrühe (gesalzen)
200 g Erbsen (TK)
4 Eier
50 g Butter
1 Makrelenfilet (ca. 300 g)
Currypulver
Salz
Pfeffer

- Erbsen 2-3 Minuten kochen, abgießen, beiseitestellen
- Eier 8 Minuten kochen, abschrecken, pellen, vierteln
- Haut vom Makrelenfilet entfernen, das Fleisch mit 2 Gabeln in Stücke zupfen

Perlgraupen und 500 ml Brühe in einen Topf geben und ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Gegen Ende der Garzeit bei Bedarf noch etwas von der restlichen Brühe zugeben. Butter zugeben und nach Geschmack mit Currypulver kräftig würzen. Bei Verwendung von gesalzener Brühe sollte weiteres Salzen nicht erforderlich sein. Pfeffer und die Erbsen unterheben. Auf Teller verteilen, das Makrelenfleisch darüber geben und mit Eivierteln garnieren.

Dazu passen trockener Weißwein oder Bier.