

# Currygericht

Das Rezept für indisches Currygericht mit Schweinefleisch bringt Abwechslung in deinen Speiseplan.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,4 h

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

600 g	<a href="#">Schweinefleisch</a> (z.B. Schulter ohne Knochen)
2 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Bund	Suppengrün
0.5 l	Wasser
1 EL	<a href="#">Butter</a>
3 TL	<a href="#">Curry</a>
1.5 EL	Mehl
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für das einfache, indische **Currygericht** mit Schweinefleisch das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Schweinefleisch rundum anbraten. Das Suppengrün waschen und zerkleinern, in den Topf geben und kurz mitrösten. Jetzt das Wasser hinzugießen und im geschlossenen Topf zirka 80 Minuten schmoren lassen. Eventuell Wasser auffüllen.
2. Das Fleisch vom Kochtopf nehmen und warm stellen. Den Fond durch ein Sieb streichen. In einen weiteren Topf die Butter schmelzen, Curry und das Mehl einstreuen und anschwitzen lassen. Mit dem Bratenfond auffüllen und weitere 5-7 Minuten köcheln lassen. Das Schweinefleisch zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Currygericht in Teller anrichten und genießen.

## Tipp

Klassisch wird zum Currygericht passend gekochter Reis serviert.