Lammcurry

Das indische Lammcurry gelingt mit unserem Rezept. Dazu zum Beispiel gekochten Reis servieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 2,1 h

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

800 g	Lammfleisch (von der Schulter o. Keule)
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Frischer Ingwer (ca. 2 cm)
1 Stk.	Chilischote (rote)
3 Stk.	Kardamom Kapseln
200 g	Naturjoghurt
2 TL	Koriander (gemahlen)
1 Prise	Zimt (gemahlen)
2 TL	Kreuzkümmel (gemahlen)
4 EL	Butter (oder Ghee)
1 TL	Currypulver
1 Stk.	Lorbeerblatt
4 Stk.	Gewürznelken
0.1 g	Safranfäden

Zubereitung

1. Für das **Lammcurry** das Lammfleisch von Fett und Sehnen befreien und in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Kardamomkapseln aufschneiden, die Samen herauskratzen und in einem Mörser zermahlen. Den Joghurt in einer großen Schüssel mit Koriander, Zimt und Kreuzkümmel glattrühren und das Fleisch darin einlegen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden

marinieren.

2. Die Butter in einem großen Topf schmelzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili darin andünsten. Currypulver, Lorbeerblatt, Nelken und Kardamom zugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Das Fleisch samt Joghurt hinzufügen und nochmals 2 Minuten anbraten. Dann 150 ml Wasser angießen und salzen. Ingwer zugeben und für ca. 1 1/2 Stunden bei kleiner Hitze schmoren lassen.

3. Falls alle Flüssigkeit verdampft ist, wieder etwas Wasser angießen. Den Safran hinzufügen und nochmals 30 Minuten weiter schmoren lassen. Wenn das Curry ein sämig Konsistenz bekommen hat, in eine Schüssel oder in tiefe Teller geben. Serviere das Lammcurry mit Reis oder Naan für ein intensives, würziges Geschmackserlebnis.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen



Tipp