

Indisches Lammcurry (4-6 Personen)

600 g Lammhuft	Das Fleisch in 2,5 x 2,5 cm grosse Würfel schneiden.
1 KL Paprika 1 KL Kardamonpulver 1 KL Kurkuma 1 KL gemahlener Koriander 200 g Nature-Joghurt	Gewürze und Joghurt mischen und zum Fleisch geben. Ca. 2-4 Std. marinieren.
2 Zwiebeln, gehackt 2 Knoblauchzehen, gepresst 2 EL Curry 1 Msp. Zimt 1 Msp. Nelkenpulver 1 Lorbeerblatt 1 EL Erdnussoel	Sauce Alle Zutaten mit Oel im Wok oder in einer Bratpfanne kurz erwärmen.
400 g Tomaten, geschält 2 Chili, entkernt	Tomaten und feingeschnittene Chili zugeben.
2 dl Kokosmilch 1/2 KL Salz	Kokosmilch begeben, erhitzen etwas kochen lassen. Mit Salz abschmecken.
Salz, Pfeffer	Lammwürfel samt Marinade in die Pfanne geben. Während 6-8 Min. köcheln lassen, würzen. Fleisch sollte noch etwas rosa sein.