

Lammcurry



Zutaten für 4 Personen:

*750g Lammkeule ohne Knochen,
4 mittelgroße Zwiebeln,
4 Möhren,
1 rote Chilischote,
2 Knoblauchzehen,
2 Teelöffel Currypulver (scharf),
2 Teelöffel Paprikapulver,
1 Esslöffel Tomatenmark
50ml Rotwein,
200ml Brühe (Lammfond),
Salz, Pfeffer,
1 Esslöffel Butterschmalz*

Zubereitung:

Die Lammkeule von Sehnen und Fett befreien und in kleine Stücke schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, das Currypulver darin etwas anschwitzen, anschließend das Fleisch und Paprikapulver dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Zwiebeln hacken und zum Fleisch geben. Alles gut anrösten lassen. Jetzt den sehr fein gehackten Knoblauch und die ebenfalls feingehackte Chilischote dazugeben, mit dem Wein ablöschen, etwas reduzieren lassen und dann die Brühe bzw. den Lammfond angießen. Die Möhren in feine Scheiben schneiden und in die Flüssigkeit geben. Bei geschlossenem Deckel etwa 1 bis 1,5 Stunden bei leichter Hitze köcheln lassen. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken.

Als Beilage passt Reis, Bulgur oder Couscous.