

Lamm Curry

Hauptspeise



Zutaten für 6 - 8 Personen:

1,5 kg Lammfleisch (Schulter)	4 Zwiebeln gehackt
Öl	15 ml Curry
2 Bananen in Ringe geschnitten	15 ml Salz und Pfeffer
2 Karotten in Scheiben geschnitten	Kurkuma
2 Lorbeerblätter	Zimt
250 g getrocknete Aprikosen	125 ml Weinessig
500 ml Fleischbrühe	

Zubereitung:

Das Fleisch in 25 mm grosse Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Zwiebel hinzugeben und glasig werden lassen. Nun Curry und Kurkuma hinzugeben.

Kurz darauf die restlichen Gewürze, Karotten, Aprikosen und Bananen hinzufügen. Weinessig und Fleischbrühe erhitzen und in die Pfanne giessen.

Die Hitze reduzieren und das Fleisch gar ziehen lassen.

Serviert wird das Gericht mit Reis und Chutney oder Blatjang.