



## *Rezeptkarte*

# Scharfes Lammcurry mit Curry Dragon

# Scharfes Lammcurry mit Curry Dragon

## Zutaten (4 Personen):

250 g Zwiebeln in feine Würfel, 30 g Knoblauchzehen in feine Würfel, 20 g Ingwer fein gerieben, 1 Chilischote rot fein gehackt, 1-2 Msp. Curry Dragon, 600 g Lammhüfte in 3 cm Würfel, 350 g Kartoffeln geschält in 2 cm Würfel, 500 g Spitzkohl in grobe Streifen, 5 EL Olivenöl, 500 g Dosentomaten in Stücke, 250 g Geflügel- oder Lammbrühe, Pfeffer weiß, 2 TL Salz, ½ TL Zucker, 35 g Koriander frisch geschnitten, 35 g Petersilie frisch geschnitten, 100 g Erdnüsse geröstet

## Zubereitung (ca. 1,5 Stunden):

Das Lammfleisch mit Salz und weißem Pfeffer kräftig würzen. Anschließend in einem Topf mit zwei Esslöffeln Olivenöl scharf anbraten und wieder herausnehmen. Nun die Zwiebeln und den Knoblauch in drei Esslöffeln Olivenöl im gleichen Topf anschwitzen. Sobald die Zwiebeln leicht Farbe nehmen den geriebenen Ingwer und die Chili dazugeben, kurz mitschwitzen und die Kartoffeln, Brühe, Tomatenstücke dazugeben und einmal aufkochen. Die Fleischwürfel hinzufügen, mit Zucker, Salz und Curry Dragon würzen. Bei mittlerer Hitze circa 30 Minuten abgedeckt schmoren. Den Spitzkohl die letzten 5-8 Minuten mitschmoren. Zum Schluss den Koriander und die Petersilie frisch geschnitten sowie die gerösteten Erdnüsse dazugeben. Am Ende gegebenenfalls nochmals nachwürzen und die Schärfe des Gerichts regulieren.