

LAMMCURRY

MIT MANDELN UND BASMATIREIS

- 1 Die ausgelöste Lammschulter in grobe Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Fleischwürfel von allen Seiten anbraten.
- 2 Anschließend die Fleischwürfel herausnehmen und die in feine Würfel geschnittenen Zwiebeln im Bräter anschwitzen. Currypulver zugeben, kurz mitrösten und mit dem Weißwein ablöschen.
- 3 Fleischbrühe und Saure Sahne zugeben und aufkochen. Die angebratenen Lammkeulwürfel wieder zugeben, den Topf mit einem Deckel verschließen und das Lammcurry für ca. 1 Stunde bei milder Hitze sanft schmoren lassen. Sollte zu wenig Flüssigkeit während des Schmorens vorhanden sein, etwas Fleischbrühe nachgießen. Am Ende der Schmorzeit sollte das Fleisch schön weich und noch etwas Sauce vorhanden sein. Die Fleischwürfel aus der Sauce nehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit etwas angerührter Stärke binden und kurz mit einem Pürierstab aufmixen. Fleischwürfel wieder zugeben und alles mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Das Curry erhitzen. Mango schälen und würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mangowürfel und Schnittlauchröllchen zum Curry geben. Den Basmatireis in kochendem Salzwasser garen und abseihen. Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne unter stetigem Schwenken goldbraun rösten.

ANRICHTEN

- 1 Das Lammcurry mit dem Basmatireis auf Teller anrichten. Etwas Sahne steif schlagen und einen Klecks auf das Curry geben. Mit den gerösteten Mandeln garnieren und servieren. Viel Spaß beim Nachkochen!

600 g ausgelöste Lammkeule
40 g Butterschmalz
2 kleine Zwiebeln
2 EL Currypulver
80 ml Weißwein
500 ml Fleischbrühe
200 g Saure Sahne
1 EL Speisestärke
2 Mango
250 g Basmatireis
1/2 Bund Schnittlauch
60 g gehobelte Mandeln
100 ml Sahne
Salz / Pfeffer



Dieses Rezept entwickelte für Sie
CHRISTOPH RÜFFER ✿ ✿