

# Indisches Lammcurry

Ein echt heisses Gericht gegen Fernweh

Indischer Lammcurry Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Garen: ca. Dampfkochtopf 40 Min 800 g Ragout

½ EL Bratbutter

1 dl Orangensaft

1 dl Bouillon

1 EL Currypaste scharf oder mild nach belieben

z.B. Rajah, erhältlich im Coop oder Globus

2 EL Kokosnusspulver oder Kokosnussmilch

Vorbereiten: Fleisch 10 Min. vor dem Anbraten aus den Kühlschrank nehmen.

Zubereiten: Bratbutter im Dampfkochtopf heiss werden lassen. Das Fleisch trocken tupfen und kräftig anbraten, mit dem Orangensaft und der Bouillon ablöschen. Anschliessend die Currypaste zufügen, umrühren und garen.

Garen: 35 Min. im Dampfkochtopf. Anschliessend Dampfkochtopf abkühlen und vorsichtig öffnen. Flüssigkeit 5 Min. reduzieren und Kokosnussmilch begeben.

Dazu passt Basmati-Reis, Oberginen, Zuchetti oder Okra.