

Für Gäste: Rotes Lamm-Curry

La Mise en Place:

300 g Lammhuft, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 rote Peperoni, 100 g Wasserkastanien, ½ Bund Koriander, ½ Bund Basilikum, Olivenöl, 2 EL rote Currypaste, 1 dl Kokosmilch, 1 dl Bouillon, 1 EL Fischsosse, 1 EL Limesaft, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Lammhuft in 3 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden und Knoblauch pressen. Die Peperoni in breite Streifen schneiden. Wasserkastanien spülen und halbieren. Koriander und Basilikum fein schneiden, einige Basilikumblättchen zerpupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und für drei Minuten dünsten. Das Fleisch zugeben und unter Rühren rundum braun anbraten. Currypaste einrühren und einige Minuten mitköcheln. Kokosmilch angiesen und aufkochen. Die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren 75 Minuten weiterköcheln.

Peperonistreifen mit Bouillon, Fischsosse und Limesaft zum Fleisch geben und offen weitere 15 Minuten köcheln.

Wasserkastanien, Koriander und gehacktes Basilikum zum Fleisch geben und mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

Mit den zerpupften Basilikumblättchen garnieren.

Das passt dazu:

Jasminreis

