



Garnelencurry

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas für die Liebhaber von Curry Gerichten und Garnelen

Zutaten

- 600 g rohe, geschälte Garnelen
- 1 kleine Dose Kokosmilch (250 ml) aus der Asia Abteilung
- 1 Gläschen Hühner oder Gemüsefond aus dem Supermarkt
- 1 saurer Apfel in Würfeln
- 2 Scheiben frische Ananas in Würfeln
- ½ Banane in Würfeln
- 3 Stangen junger Frühlingslauch in Würfeln
- 1 El frischen, geriebenen Ingwer
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- 2 El geröstete gehackte Cashewkerne
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 El Mehl
- Etwas Sojaöl
- Etwas Butter
- Abrieb einer ½ Limette
- Saft 1 Limette
- Curry nach eigenem Geschmack und Schärfe

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Garnelen schälen, mit einem kleinen Messer leicht auf der Rückenseite einschneiden und den schwarzen Darm ziehen, waagrecht halbieren.

Schritt3

Die Cashewkerne mit einem Tropfen Öl hellbraun anrösten.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die gehackten Schalotten in Butter anschwitze.

Schritt6

Den Frühlingslauch, die in Würfel geschnittene Ananas, Äpfel, Banane dazu geben,.

Schritt7

Mit Curry, nach eigenem Geschmack, Salz, und etwas Zucker würzen und das Mehl hinzu geben.

Schritt8

Glatt rühren, mit Cocosmilch und Hühnerfond aufgießen, 10 - 15 min. köcheln lassen.

Schritt9

Mit Limettenabrieb und Saft nachschmecken und mit Crème fraiche

Schritt10

2 - 3 min. verkochen.

Schritt11

Nunmehr die Garnelen dazu geben und weitere 4 - 5 min. leise „simmern“ lassen.

Schritt12

Nicht übergaren und zuletzt den Ingwer und die Cashewkerne hinzufügen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Gern reiche ich mein Garnelen Curry mit etwas Crème fraiche darüber an und reiche dazu einem Wildreis Risotto, oder Rosinenreis, sowie frischen Blattsalate in einem Orangen - Joghurt Dressing.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** curry, einfach, garnelen, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelencurry/>