

Lammcurry Indisch mit Mandel - Rosinenreis



- **Küche:**Indisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für Liebhaber von Currygerichten, einfach, schnell

Zutaten

- Für das Lammcurry:
 - 600 - 700 g Lammschulter, gewürfelt
 - 200 g gewürfelte Schalotten/Zwiebeln
 - 1 saurer Apfel, gewürfelt
 - 100 g frische Ananas gewürfelt
 - 1 El geriebener Ingwer
 - 1 El Kokosraspeln
 - 1/4 l Kokosmilch, saure Sahne oder Crème fraiche
 - 1 El Weizenmehl
- Für den Mandel - Rosinenreis:
 - 30 g eingeweichte Rosinen
 - 30 g gestiftelte Mandeln
 - 100 g Langkornreis
 - Etwas Butter
 - Salz, Pfeffer, Currypulver nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, kurz und scharf, in mehreren Chargen, in Butterschmalz anbraten.

Schritt3

Zunächst herausnehmen und die Zwiebeln hinzugeben, etwas anschwitzen, dann folgen die Apfel- und die Ananaswürfel.

Schritt4

Mit Curry nach eigenem Geschmack und Schärfe würzen,

Schritt5

1 El Mehl für eine sämige Bindung dazu geben.

Schritt6

Etwas zusammen ausschwitzen lassen. Mit etwas Fleischbrühe

Schritt7

(Das kann auch ein Instant Produkt sein)

Schritt8

und der Kokosmilch aufgießen und das Lammfleisch wieder dazu geben. Bei geschlossenem Deckel ca. 45 - 60 min. leise köcheln lassen. Danach das Fleisch prüfen und ggf. ausstechen.

Schritt9

Die Soße mit saurer Sahne und etwas geriebenen Ingwer vollenden, nachschmecken; das Fleisch wieder in die Soße geben.

Schritt10

Für den Mandel - Rosinenreis:

Schritt11

Den Langkornreis herkömmlich in Salzwasser abkochen und auf ein Sieb schütten, ablaufen lassen.

Schritt12

Die Mandelstifte oder Blätter in Butter goldgelb anbraten, die Rosinen und den Reis dazu geben, ev. auch hier etwas mit Currypulver versetzen, extra reichen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Dazu passt ein jahreszeitlicher Blattsalat in einem Joghurt oder

Schritt15

Kefir Dressing mit Orangen - oder / und Pampelmusenfilets.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** einfach, für jeden tag, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammcurry-indisch-mit-mandel-rosinenreis/>