



# Schnelles, raffiniertes Lammcurry mit Kokosmilch und roten Linsen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Pikant-würzig, eine schnelle Lammcurry Variante

## Zutaten

- 800 g küchenfertiges Lammkeulenfleisch (Oberschale oder Nuss)
- 300 g Zwiebeln, gewürfelt
- 400 g Kartoffeln in 3 cm großen Würfeln
- 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 100 g rote Linsen
- 5 El Kokosmilch
- Saft 1/2 Limette oder Zitrone, etwas Abrieb
- 2 mittelgroße, rote Paprikaschoten in dünne Streifen
- 1/4 Fleisch oder Gemüsebrühe
- 4 El Rapsöl
- 1 - 2 El Curry nach eigenem Geschmack
- Etwas geriebener Chili nach eigenem Geschmack
- 1/4 Tl gemahlener Zimt, etwas Nelkenpfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Lammfleisch zunächst unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in ca. 3 - 4 cm dünne Blätter schneiden.

### Schritt2

In einer Stielpfanne, (Geht auch gut im Wok) in heißem Rapsöl, in 2 - 3 Partien scharf anbraten, Farbe nehmen lassen.

### **Schritt3**

Salzen, pfeffern, zunächst heraus nehmen und die Kartoffelwürfel hinein geben. Ebenfalls Farbe nehmen lassen, heraus nehmen.

### **Schritt4**

Nunmehr in die gleiche Pfanne die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Paprikastreifen anschwitzen, anbraten.

### **Schritt5**

Danach das Fleisch und die Kartoffeln wieder dazu geben, die Gewürze zufügen und mit der Brühe und Kokosmilch auf gießen.

### **Schritt6**

Ca. 40 min. leise köcheln lassen, in den letzten 15 min. die roten Linden dazu geben. Mit dem Limonensaft und etwas Abrieb abschmecken.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Dazu schmeckt mir ein trockener Rosinenreis oder auch Risi - Bisi.

### **Schritt9**

**Rezeptart:** Lammfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-raffiniertes-lammcurry-mit-kokosmilch-und-roten-linsen/>