

Ceylon Curry

Zutaten für 4 Personen

600	g	Lamm (oder Schweinsvoressen)	3 cm grosse Würfel in Bräter geben.
2		Zwiebeln	Grob gehackt
2-3	EL	Curry	
1	TL	Ingwer, gerieben	
½	TL	Zimt	
1	EL	Tomatenpüree	
1	TL	Salz	
1		Lorbeerblatt	Alle Zutaten über Fleisch geben, mischen.
2		Peperoni rot	Fein schneiden, begeben.
3		Tomaten	Schälen und vierteln, begeben.
½	dl	Weisswein (od. Bouillon)	Dazu giessen.

Zugedeckt 50 Minuten bei 250°C in der Mitte des Ofens schmoren.

Deckel wegnehmen (Vorsicht Dampf) und weitere 10 Min. offen einkochen lassen oder wenn zu trocken etwas Flüssigkeit nachgiessen.

Tipp

- Vor dem Servieren gesalzene Erdnüsschen oder geröstete Mandelsplitter begeben.
- Anstelle von Fleisch kann Fisch verwendet werden (Felchen od. Meerfisch). Dabei Kochzeit auf die Hälfte reduzieren.

Servieren

Dazu passt Trockenreis.

