

Indisches Lamm-Curry mit Kichererbsen

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Lammfleisch (am besten Lammlachse)
2 kl. Dosen	Kichererbsen
2 kl. Dosen	Tomaten (in Stücke)
¼ L	Gemüsebrühe
3	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
1-2	FrISChe rote Chilischoten (je nach Geschmack!)
2 TL	Garam Masala (fertige Gewürzmischung aus dem Asia Shop)
1 TL	Paprikapulver (scharf)
1 TL	Kurkuma
1-2 TL	Kreuzkümmel
1 Stck.	FrISChe Ingwer
2 TL	Zitronensaft
50 g	Butter

Zubereitung:

- Das Lammfleisch, die Zwiebeln und den Knoblauch schneiden.
- Den Ingwer schälen, sehr fein hacken oder im Mörser zerreiben.
- Die Butter in einem großen Topf erhitzen und das in mundgerechte Stücke geschnittene Lammfleisch kräftig anbraten.
- Dann die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und kurz mitbraten, nach 1-2 Minuten die kompletten Gewürze und den Ingwer beifügen und kurz mitschmoren.
- Dann mit den Tomaten und etwas Brühe ablöschen und bei mittlerer Stufe und regelmäßigem Umrühren ca. 1 - 1 ½ Stunden köcheln lassen, bis das Curry schön sämig ist.
- Kurz vor dem Ende den Zitronensaft beimengen und ggf. nachwürzen.

Als Beilage passt natürlich am besten Basmati Reis.

Guten Appetit! ☺