

OZ. GARAM MASALLA



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

GESCHMORTES LAMM MIT CURRY UND GARAM MASALA

ZUTATEN

100 G APRIKOSEN GETROCKNET
2 EL WEINESSIG
700 G LAMMSCHULTER
80 G KOKOSFETT
2 STK. ZWIEBELN WEISS
30 G INGWER
4 STK. KNOBLAUCHZEHEN
2 STK. TOMATEN
4 STK. CHILISCHOTEN
½ TL KREUZKÜMMELSAMEN
1 TIEGEL OZ. GARAM MASALA

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Garam Masala, oz. Kristallsalz, oz. Bengalischer Langschwanzpfeffer, Zucker



VORBEREITUNG

Die Aprikosen in $\frac{1}{4}$ l Wasser mit dem Essig vermischen und für 3 Stunden einweichen.
Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch fein hacken. Die Tomaten klein würfeln.

ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebeln mit Knoblauch und Ingwer in Kokosfett anschwitzen.
 - 2 Chilischoten, Kreuzkümmel leicht mörsern und zu den Zwiebeln geben.
 - 3 Das Fleisch mit dem Garam Masala begeben und andünsten.
 - 4 Tomaten, abgetropfte Aprikosen, Zucker, Essig, Salz und oz. Langschwanzpfeffer mit etwas Wasser zugeben und weich dünsten.
-

OZ.-TIPP

Anstatt Lamm können Sie auch Huhn, Rind oder Fisch verwenden.

