

## Würziges Lamm-Curry

### Zutaten:

1 kg Lammfleisch\*, in 5 cm grosse Würfel geschnitten  
 3-4 grosse Zwiebeln  
 400 g Pelati aus der Büchse, zerdrückt  
 250 g Natur-Joghurt  
 2,5 dl Wasser  
 gute Curry-Mischung\*\* (Pulver)  
 ca. 1 EL frischer Ingwer, geschabt  
 1 Limette, Saft und etwas abgeriebene Schale  
 2 TL Zucker  
 etwas Bratbutter zum Anbraten

### Zubereitung:

Das Fleisch in eine Schüssel geben, salzen, die Curry-Mischung und den frisch geschabten Ingwer dazu geben und gut mischen.

Die Zwiebeln hacken und in wenig Bratbutter in einem Gusseisen-Bräter auf kleinem Feuer und mit Geduld glasig dünsten. Dann die Zwiebel aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen.

Das Fleisch portionenweise im Bräter anbraten. Die Zwiebeln zum Fleisch geben, die Pelati, das Joghurt und das Wasser dazu geben, umrühren, kurz aufkochen und dann auf kleinem Feuer mindestens zwei Stunden köcheln lassen. Zum Schluss den Saft und etwas abgeriebene Schale einer Limette und den Zucker zugeben und umrühren.

Mit Basmati-Reis und allenfalls mit etwas Gurken-Raita (aus Natur-Joghurt, kleingeschnittener Gurke, etwas frisch geschabtem Ingwer, wenig Salz und Pfeffer) servieren. Die Raita kühlt, falls das Curry etwas gar scharf geraten ist.

- \* Vom Gigot oder, wer es durchzogen mag, nimmt ein Stück vom Hals
- \*\* Curry-Mischung selber herstellen aus: 2 TL Korianderpulver, 1 TL Kreuzkümmel, 3 Kardamom-Kapseln leicht zerdrückt, 1 TL Kurkumapulver, nach Belieben getrocknete Chili-Flocken, 1 TL Paprikapulver, beim Kochen 1 Stange Zimt begeben.