

## Lammcurry Indisch mit Mandel - Rosinenreis



- **Küche:**Indisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für Liebhaber von Currygerichten, einfach, schnell

### Zutaten

- Für das Lammcurry:
- 600 - 700 g Lammschulter, gewürfelt
- 200 g gewürfelte Schalotten/Zwiebeln
- 1 saurer Apfel, gewürfelt
- 100 g frische Ananas gewürfelt
- 1 El geriebener Ingwer
- 1 El Kokosraspeln
- 1/4 l Kokosmilch, saure Sahne oder Crème fraiche
- 1 El Weizenmehl
- Für den Mandel - Rosinenreis:

- 30 g eingeweichte Rosinen
- 30 g gestiftelte Mandeln
- 100 g Langkornreis
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer, Currypulver nach eigenem Geschmack

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Ansatz:

### **Schritt2**

Das Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, kurz und scharf, in mehreren Chargen, in Butterschmalz anbraten.

### **Schritt3**

Zunächst herausnehmen und die Zwiebeln hinzugeben, etwas anschwitzen, dann folgen die Apfel- und die Ananaswürfel.

### **Schritt4**

Mit Curry nach eigenem Geschmack und Schärfe würzen,

### **Schritt5**

1 El Mehl für eine sämige Bindung dazu geben.

### **Schritt6**

Etwas zusammen ausschwitzen lassen. Mit etwas Fleischbrühe

### **Schritt7**

(Das kann auch ein Instant Produkt sein)

### **Schritt8**

und der Kokosmilch aufgießen und das Lammfleisch wieder dazu geben. Bei geschlossenem Deckel ca. 45 - 60 min. leise köcheln lassen. Danach das Fleisch prüfen und ggf. ausstechen.

### **Schritt9**

Die Soße mit saurer Sahne und etwas geriebenen Ingwer vollenden, nachschmecken; das Fleisch wieder in die Soße geben.

### **Schritt10**

Für den Mandel - Rosinenreis:

### **Schritt11**

Den Langkornreis herkömmlich in Salzwasser abkochen und auf ein Sieb schütten, ablaufen lassen.

### **Schritt12**

Die Mandelstifte oder Blätter in Butter goldgelb anbraten, die Rosinen und den Reis dazu geben, ev. auch hier etwas mit Currypulver versetzen, extra reichen.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Dazu passt ein jahreszeitlicher Blattsalat in einem Joghurt oder

### **Schritt15**

Kefir Dressing mit Orangen - oder / und Pampelmusenfilets.

**Rezeptart:** Lammfleisch **Tags:** einfach, für jeden tag, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammcurry-indisch-mit-mandel-rosinenreis/>