

Indisches Lammcurry „Masala“

für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 25 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 2.90

Nährwert pro Rezept

439 Kcal, 23 g Fett, 12 g KH

Zutaten

10 g Butter

120 g Lammragout

2 g Süd Indisch Curry (RL Gewürz)

1 andünsten, mit Curry bestäuben

20 g Zwiebeln, würfeln

25 g Karotten, würfeln

25 g rote Peperoni, würfeln

25 g Bunte Linsen, gekocht

2 g Indien Masala (RL Gewürz)

2 zugeben mitdünsten

2 g Ingwer, feine Scheiben

1 g Knoblauch, fein hacken

2 cl Kokosmilch

1.5 dl Gemüsebouillon (RL Gewürz)

2 g Curryblätter

Scharfmacher (RL Gewürz)

Indien Masala (RL Gewürz)

3 mit Gemüsebouillon ablöschen
alles andere zugeben und 25 Minuten
schmoren
Scharfmacher für die gewünschte Schärfe
abschmecken mit Indien Masala