

Saftiges Achaari Lammcurry ... indisches Curry mit Lamm



Rezept für 2 Personen

- 50 ml Rapsöl
- 500 g Lammfleisch aus der Schulter oder Keule in gulaschgroßen Stücken
- ½ TL [*Schwarzkümmel](#)
- ½ TL [*Bockshornkleesamen](#)
- 1 TL [*Ajowan \(Königskümmel\)](#)
- 1 TL [*Fenchelsamen](#)
- ½ TL [*schwarze Senfkörner](#)
- 1 große Zwiebel in kleinen Würfeln
- 2½ EL Joghurt 10%
- 1 EL Tomatenmark 3fach konzentriert
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten
- ½ TL [*getrocknete Chilis](#) (im Mörser zerstoßen)
- 1 TL [*Kasoori Methi](#) (Bockshornkleeblätter)
- 1 EL frischer Ingwer gehackt
- 1 EL Knoblauch gehackt
- 2 EL frische Sahne

- Eine Handvoll frischer gehackter Koriander
 - 3 EL [*Balti Gewürzpaste](#)
 - 75 ml Wasser für die Paste
 - 150 ml Wasser zum aufgießen
 - Salz nach Geschmack
1. Das Öl in einer großen schweren Pfanne oder Topf erhitzen, den Bockshornkleesamen, Schwarzkümmel, Königskümmel, Fenchelsamen und die schwarzen Senfkörner anrösten
 2. Wenn die Gewürze anfangen zu knistern und zu springen, die Zwiebelwürfel dazu geben und so lange auf mittlerer Hitze braten, bis die Zwiebeln hellbraun und weich sind
 3. Jetzt den Ingwer, den Knoblauch und die Balti-Paste dazu geben und mit 75 ml Wasser aufgießen. Bei mittlerer Hitze solange köcheln lassen, bis das gesamte Wasser verdampft ist
 4. Nun Tomatenmark, die gemörserten Chilis und die Bockshornkleeblätter hinzufügen. Alles wieder auf mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen
 5. Nehmt jetzt die Pfanne oder den Topf vom Herd, lasst alles ca. 3 Min. abkühlen (damit der Joghurt nicht ausflockt) Dann erst gebt Ihr den Joghurt dazu und rührt kräftig um. Nun wieder alles erhitzen
 6. Das Lammfleisch in den Topf geben und bei richtig großer Hitze unter Rühren anbraten. Das restliche Wasser und die gehackten Tomaten aus der Dose dazu geben und aufkochen lassen
 7. Alles bei geöffnetem Deckel dann solange köcheln lassen, bis das Lammfleisch schön zart und die Soße schön dick, cremig und glänzend ist
 8. Zuletzt gebt Ihr die Sahne und den gehackten Koriander dazu und rührt alles noch mal um. Noch ca. 2-3 Min. köcheln lassen und mit Salz abschmecken

♥ Viel Spaß beim nachkochen und Guten Appetit ♥

Mehr Rezeptideen bei www.mjpics.de