

Ahmeds Lammcurry

Zutaten

- 750 g Lammhackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- Olivenöl
- 7 Gewürzmischung
- Paprikapulver
- Chilipulver
- Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- Kurkuma
- 1 Chili
- Koriandergrün
- passierte Tomaten
- Tomatenmark

Für die Marinade: (das Fleisch sollte nach dem Marinieren braun, nicht mehr rot sein)

- 3/4 TL Koriander
- 1 Zwiebel
- 2 TL Siebengewürz
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1/2- 1 TL Kurkuma
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Erst Olivenöl und die Gewürze Anis, Lorbeerblatt, Kardamom anrösten. Dann Zwiebelwürfel glasig dünsten, die Tomaten, die Gewürze wie Siebengewürz und co und den Knoblauch kleinhacken und dazugeben und andünsten. Das Hackfleisch in die Pfanne geben und anbraten.

Zum Schluss die passierten Tomaten und etwas Tomatenmark dazugeben.

Mit Reis servieren.



Für Fleisch werden bei arabischen Gerichten braune Gewürze genommen, bei Hühnchen orangefarbene Gewürze.

From:

<http://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:ahmeds_lammcurry

Last update: **09.12.2024 12:54**

