

Lammcurry aus dem Dutch Oven

Zutaten für ca. 16 Personen:

Lammgulasch ca. 1,5 - 2 kg
2 Dosen Kokosnussmilch
8 Knoblauchzehen, gehackt
4 Gemüsezwiebel, klein gewürfelt
1 Tube Tomatenmark
3-4 Dosen Tomaten in Stücke
1 Zitrone / Abrieb
50 gr. Rosinen
0,5 Ltr. Fleischbrühe
1 Stk. Ingwer gerieben

Gewürze:

10 Kardamomkapseln zerstoßen
5 EL Curry Paste
1 EL Kurkuma
2 EL Curry
Salz und Pfeffer
1 Bund frische Petersilie
1 Bund frischen Koriander



Zubereitung:

Die Lammkeule in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Inzwischen das Feuer für den Dutch Oven anheizen. Den Topf schön heiß werden lassen, etwas Ghee oder Kokosöl hinein und zusammen mit den Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kardamon und mit dem Tomatenmark glasig anbraten, anschließend mit 0,5 Ltr. Fleischbrühe aufgießen. Nun die Tomatenstücke und das Fleisch hinzugeben.

Zum Schluß die Rosinen, die Gewürze und eine Dose von der Kokosnussmilch dazu geben und gut verrühren. Alles zusammen ca. 1,5 Std. am Feuer köcheln lassen.

Nach 1,5 Std. die zweite Dose Kokosnussmilch hinzugeben und gut verrühren.

Am Ende der Garzeit evtl. nochmals abschmecken und zum Servieren frische Petersilie und Koriander dazugeben. Dazu können Reis oder Nudeln gereicht werden.

Guten Appetit!

12er DO Temperatur 160°C
23 Kohlen, 16 auf dem Deckel und 7 unterm DO

Rezept: Peter Voith v. 31.05.2013