



Hauptspeise

Lammcurry im Brötchen

Zutaten

Für 4 Personen

4 Stk. kleine Brötchen

700 g Lammhuft in Würfel

1 Stk. Süsskartoffel

1 Stk. Pastinake

1 Stk. Zwiebel

2 Stk. Knoblauchzehen

15 g Massaman-Currypaste

wenig frischer Ingwer

50 g Tomatenpüree

150 g Kichererbsen

2 dl Tomatensauce

2,5 dl Kokosmilch

wenig Rindsbouillonpulver

2 Stk. Keffirblätter

1 Stk. Limonengrass halbiert

Zubereitung

1. Süsskartoffeln, Pastinake, Zwiebel waschen und in Würfel schneiden. Knoblauch und Ingwer fein schneiden.
2. Lamm in der Pfanne mit wenig Rapsöl auf allen Seiten anbraten und herausnehmen.
3. Süsskartoffeln, Pastinake, Zwiebel, Knoblauch und frischer Ingwer zusammen mit der Currypaste in der gleichen Pfanne andünsten. Tomatenpüree begeben und mit Tomatensauce auffüllen. Zusammen mit Zitronengrass ca. 5 Minuten auf kleiner Stufe kochen.
4. Kokosmilch begeben und zum Kochen bringen.
5. Abgetropfte Kichererbsen, fein geschnittene Keffirblätter und Lammfleisch begeben mit Rindsbouillon, Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 5 Minuten auf kleiner Stufe kochen lassen. Im ausgehöhlten Brot servieren.

