



LAMMKEULE IN INDISCHER CURRYSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Echte Sahne - beste Qualität
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE LAMMKEULEN

3 kg	Lammkeule(n)
1 EL	Kurkuma, getrocknet
1 EL	Koriander
2 EL	Kreuzkümmel
2 EL	Paprikapulver, mild
1 EL	Senfpulver
1 EL	Kardamom
1 EL	Zimt

FÜR DIE SAUCE

500 g	
15 g	Knoblauch, fein gehackt
2	Lorbeerblätter
100 g	Poblanochili, geschnitten
20 g	Ingwerknolle, geschält
1	Zwiebel(n), fein gehackt
20 g	Salz
1 Liter	Gemüsebouillon
800 g	Tomaten aus der Dose, abgetropft, klein gewürfelt
80 ml	Erdnussöl

ZUBEREITUNG

1. Lammkeulen mit den Gewürzen marinieren und scharf anbraten.
2. Zwiebeln und Paprika ansautieren, Tomaten dazugeben und mit Fond aufgießen. Lamm dazugeben und weich schmoren.
3. QimiQ Saucenbasis und Gewürze dazugeben und abschmecken.