



# 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

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

### FÜR DIE SAUCE

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