



# INDISCHES LAMM-CURRY



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1.5 kg** Lammfleisch  
Pflanzenöl, zum Anbraten

## FÜR DIE MARINADE

**80 ml** Rapsöl  
**40 g** Knoblauch  
**20 g** Ingwerknolle, gerieben  
**15 g** Madras Currypulver  
**2 g** Kreuzkümmel  
**3 g** Kurkuma, getrocknet  
**1.5 g** Cayennepfeffer  
**2.5 g** Koriander  
Salz  
**2 g** Garam Masala

## FÜR DIE SAUCE

**200 g**  
**200 g** Rote Zwiebel(n), gewürfelt  
**250 ml** Weisswein  
**500 ml** Gemüsebouillon  
**150 g** Joghurt Nature  
Koriander, frisch

## ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade: alle Zutaten gut vermischen.
2. Das Lamm marinieren und über Nacht stehen lassen.
3. Das Lamm aus der Marinade nehmen und in heißem Öl anbraten. Zwiebeln dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Weich schmoren.
4. Mit QimiQ Saucenbasis und Joghurt verfeinern. Anrichten und mit frischen Koriander garnieren.