Unser beliebtes Rezept aus dem orientalischen Kochkurs – 1001 Nacht – für ein Lammcurry.

Zutaten:

- 1 kg Lammfleisch aus der Keule
- 2 Metzgerzwiebeln
- 1 Aubergine
- 1 Paprika
- 3 Zehen Knoblauch
- 200g Kichererbsen (Dose)
- 1 EL Tomatenmark
- 800ml Kokosmilch
- 2 EL Currypaste
- 1 EL Stärke
- 1 EL Cumin
- 1 EL Chiliflocken
- 100ml Brühe

Zubereitung:

Das Lammfleisch, die Zwiebeln und die Aubergine würfeln.

Die Currypaste in einem weiten Topf in etwas Öl anschwitzen.

Das Fleisch dazugeben und etwas mit anbraten lassen.

Zwiebeln zum Ansatz geben und ebenfalls anschwitzen.

Den Knoblauch fein hacken und zusammen mit den Gewürzen zum Ansatz geben.

Mit dem Tomatenmark den Ansatz tomatisieren bis sich ein Bratensatz am Topfboden gebildet hat.

Mit der Kokosmilch ablöschen.

Das Curry mindestens 1 Stunde bei geschlossenem Deckel schmoren lassen.

Jetzt die Aubergine und die abgetropften Kichererbsen hinzugeben.

Nun das Curry bei offenem Deckel weiter schmoren bis das Fleisch weich ist. Sollte die Konsistenz zu dick sein, einfach etwas Brühe hinzugeben.

Für den Fall das, dass Curry zu flüssig ist und etwas Bindung braucht, einfach die Stärke mit einer kleinen Menge kaltem Wasser anrühren und tropfenweise zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.