

# Lammcurry (2)

## [Curry d'agneau]



### Zutaten für 3-4 Personen:

400 g Lammwürfel aus der Schulter

1 1/2 EL Olivenöl

2/3 einer Gemüsezwiebel

1 große Karotte

2 Knoblauchzehen

1 EL Mehl

1 EL Currypulver

125 ml gehackte Tomaten

200 ml Lammfond

250 g Wildreis

fein gehackte Petersilie

1. Lammschulter auslösen und würfeln. Gemüsezwiebel schälen und würfeln, Karotten putzen und schräg in gröbere Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und hacken.

2. Zuerst die Lammwürfel in Olivenöl in einem Schmortopf anbraten. Das Gemüse nach und nach mitbraten, viel rühren.

3. Mehl einrühren, dann das Curry. Gehackte Tomaten einrühren, dann mit dem Lammfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Alles bei geringer Hitze 90 min schmoren.

5. Wildreis nach Packungsangabe zubereiten.

6. Zum Servieren tiefe vorgewärmte Teller verwenden. Einen Rand aus Wildreis formen und das Lammcurry einfüllen. Mit sehr fein gehackter Petersilie bestreuen.

### Hinweise:

Rezeptanregung Chef Michel Dumas, Youtube, 2018.

Vorsicht beim Anschmoren: Die Sachen legen sich leicht an.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca.30 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 23.01.2023