

Ceylon Curry

Zutaten für 4 Personen

600	g	Lamm (oder Schweinsvoressen)	3 cm grosse Würfel in Römertopf geben.
2		Zwiebeln	Grob gehackt
1 ½	EL	Curry	
½	TL	Ingwerpulver	
½	TL	Zimt	
1	EL	Tomatenpüree	
1	TL	Salz	
1		Lorbeerblatt	Alle Zutaten über Fleisch geben, mischen.
2		Peperoni rot	Fein schneiden, begeben.
3		Tomaten	Schälen und vierteln, begeben.
½	dl	Weisswein (od. Bouillon)	Dazugiessen, Römertopf schliessen. 1 Stunde bei 250°C in der Mitte des Ofens schmoren. Deckel wegnehmen (Vorsicht Dampf) und weitere 10 Min. offen Flüssigkeit einkochen lassen.
		Tipp	<ul style="list-style-type: none">• Vor dem Servieren gesalzene Erdnüsschen oder geröstete Mandelsplitter begeben.• Anstelle von Fleisch kann Fisch verwendet werden (Felchen od. Meerfisch). Dabei Kochzeit auf die Hälfte reduzieren.• Das Fleisch kann auch in Bratpfanne oder feuerfester Form (verschliessbar) zubereitet werden. Dabei verringert sich die Kochzeit um 15 Min.
		Servieren	Dazu passt Trockenreis