



Lammcurry vom Brixentaler Weidelamm

Zutaten für etwa 8 Portionen

Zutaten:

1,5 kg Lammschulter ohne Knochen
10 Schalotten oder 2 Zwiebeln fein gehackt
3 Knoblauchzehen
2 Limettenschalen (Zesten)
5 getrocknete Tomaten
0,7 L Weinwein
3 EL Honig,
1 TL Kurkuma
1/16 Olivenöl
2 EL Sesamöl
4 EL Sojasauce
2 EL Curry
1 Msp. Kreuzkümmel
Maisstärke, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Fleisch in 2 cm dicke Würfel schneiden. In einem breiten etwas höheren Topf Olivenöl und Sesamöl erhitzen. Fleisch darin anbraten, salzen, pfeffern und so lange anbraten bis der Fleischsaft einreduziert ist.

Schalotten schälen und würfelig schneiden, Tomaten in feine Streifen schneiden und zum Fleisch dazugeben. Gepressten Knoblauch, Curry, Limetten, Kurkuma, Honig, Kreuzkümmel und Sojasauce ebenfalls dazumischen. Mit Wein aufgießen. Soviel Wasser zugeben, dass das Fleisch bedeckt ist.

Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 50 min. weich kochen lassen.

Etwas Maisstärke mit Wasser glatt rühren und soviel zugießen, dass sich eine mäßige Bindung ergibt. Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Basilikum, Bärlauch oder Kresse bestreuen.