

### *Lammcurry mit Basmatireis*

*Notizen:*

Fleisch mit Salz, wenn es geht mit Meersalz, Pfeffer und 1 EL Currypulver würzen.  
Öl in einem Bräter bzw. Topf erhitzen, darin die Fleischstücke anbraten, die Zwiebeln mit anschwitzen und das Obst dazugeben.  
Mit Weißwein ablöschen und einer Brühe aufgießen. Mango Chutney, restliches Currypulver und die grüne Currypaste dazugeben und abgedeckt bei kleiner Flamme köcheln lassen oder bei 180 ° C im Backofen weich garen.  
Die Fleischstücke aus der Sauce nehmen und in einem Topf warm stellen.  
Die Sauce im Mixer unter Zugabe von Joghurt fein pürieren, über die Fleischstücke geben und kurz erhitzen.  
Mit Basmatireis servieren.

*Zutaten:*

1,2 kg Lammfleisch  
aus der Schulter  
oder Nacken,  
in grobe Würfel  
geschnitten  
½ frische Ananas  
in Stücke  
geschnitten  
1 reife Banane  
in Scheiben  
geschnitten  
0,2 l Weißwein  
ca. 0,5 l Wasser mit  
Brühe  
1 TL grüne  
Curry-Paste  
2 EL Mango-  
Chutney  
1 Becher Joghurt  
Öl zum Anbraten