

Indisches Vindaloo - Curry



Für die Vindaloo-Paste Koriander, Kreuzkümmel, Chilischoten, Pfefferkörner und Senfkörner in einer Pfanne anrösten. In einen Mörser geben und zu feinem Pulver zermahlen. Essig, Salz und Zucker hinzufügen. Gut verrühren, so dass eine sämige Paste entsteht. Die Paste beiseite stellen.
Tipp: Wer es nicht so scharf mag, kann auch weniger Chilischoten verwenden.

Nun Öl in einem Wok oder einer tiefen Pfanne erhitzen und die fein gewürfelten Zwiebeln darin goldgelb anbraten. Knoblauch und Ingwer schälen, würfeln und zusammen mit dem Kurkuma zu den Zwiebeln geben, ca. 3 Minuten mitbraten. Nun Kokosmilch, Dosentomaten sowie Zimt und Kardamon unterrühren. Alles sanft köcheln lassen und währenddessen das Fleisch in einer zweiten Pfanne rundum in heißem Öl anbraten.

Das Fleisch zur Sauce geben, die Vindaloo-Paste unterrühren und das Curry bei kleiner Flamme zugedeckt ca. 50 bis 60 Minuten köcheln lassen.

Das Curry schmeckt sehr gut, serviert mit einem Klecks Natur-Joghurt und Reis oder auch mit Pellkartoffeln, die dann in etwas Öl mit Kurkuma und Knoblauch angebraten werden.

Zutaten für 6 Portionen:

1 kg Schweinegulasch

Für die Sauce: (Vindaloo-Paste)

2 TL Koriander

2 TL Kreuzkümmel

2 Chilischote(n), getrocknete

1 TL Pfefferkörner, schwarze

1 TL Senfkörner, schwarze

1 EL Weißweinessig

½ TL Salz

2 TL Zucker

Für die Sauce:

1 EL Öl

2 große Zwiebel(n), fein gewürfelte

2 Zehe/n Knoblauch

1 Stück(e) Ingwer, ca. 1,5 cm

2 TL Kurkuma

2 Dose/n Kokosmilch

1 TL Kardamom

½ Stange/n Zimt

4 kl. Dose/n Tomate(n), gewürfelte