

Kaninchencurry



1 Einheit	Butterschmalz/Ghee
4 Einheit	Wildkaninchenrücken
200 Gramm	griechischen Joghurt , (10 % Fett)
2 Einheit	Zwiebeln , gewürfelt
1 Esslöffel	Ingwer , gewürfelt
2 Esslöffel	Knoblauch , gehackt
6 x	Tomaten, gehäutet, gehackt, ohne Kerne
1 Einheit	Lorbeerblatt
1 Esslöffel	Currypulver
1 Esslöffel	Kurkuma
1 Teelöffel	Garam Masala , (Gewürzpulver aus dem Asialaden)
1 Bündel	Koriander , (Blätter gehackt)
40 Gramm	Cashewnüsse , gehackt
250 Gramm	Reis
1 Esslöffel	Ingwer , fein gehackt
0 Gramm	Safran-Fäden
1 x	Zwiebel , gewürfelt
1 Esslöffel	Kreuzkümmel

Curry

1. Das Kaninchenfleisch von den Knochen lösen, die Sehnenhäute entfernen und würfeln. In einer großen Pfanne das Butterschmalz zerlassen und das Fleisch darin kräftig anbraten, herausnehmen und beiseite Stellen.
2. Zwiebel-, Ingwer und Knoblauchwürfel einige Minuten braten, bis sie beginnen braun zu werden. Alle Zutaten bis auf Garam Masala und Koriander hinzufügen, das Fleisch wieder dazugeben, vermischen und eine halbe Stunde bei geringer Hitze köcheln lassen.
3. Währenddessen die Cashewnüsse ohne Fett kurz anrösten und beiseiten stellen.
4. Das Curry mit Salz und Garam Masala abschmecken und eventuell noch mit etwas Wasser aufgießen. Curry und Reis mit den Nüssen und den Korianderblättern anrichten, dazu passen indisches Naanbrot und kühles Bier.

Safranreis

Den Reis vor der Zubereitung für 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, den Safran mit etwas heißem Wasser aufgießen. Die Zwiebelwürfel in etwas Öl dünsten bis sie glasig sind, den gehackten Ingwer und den Kreuzkümmel dazu geben und kurz mitbraten. Den Reis abgießen und ebenfalls mitbraten, salzen und 250 ml Wasser dazugeben. Aufkochen lassen, den Safran mit dem Wasser dazugeben und alles abgedeckt bei kleinster Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen. Der Reis sollte das Wasser vollständig aufnehmen.