

Kochen mit Klaus

Indisches Garnelencurry Garam Masala 🌶️

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 250 g TK-Riesengarnelen, Zitronensaft, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, Öl
- ½ Stange Lauch, 1 rote Paprika, 1 Chili, Salz, 3 EL Koriandersamen,
- 1 EL ganze Kreuzkümmel, 1 Dose gehackte Tomaten, 150 g Joghurt,
- je 1 TL gem. Koriander & Kreuzkümmel, 1 Glas Garam Masala Paste,
- 2 EL gehacktes Koriandergrün

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen u. mit Zitronensaft beträufeln. 1 Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Restl. Zwiebeln achteln. Paprika entkernen, waschen, grob würfeln. Lauch in Ringe schneiden. Chili fein hacken. Koriandersamen u. Kreuzkümmel im Mörser zerreiben.



2. Koriander-Kümmel-Mischung in Öl anrösten. Zwiebeln, Knoblauch, Chili zufügen u. andünsten, Lauch u. Paprika zugeben, unter Rühren 5 Min. braten. Gehackte Tomaten zugeben u. mit Salz würzen.



3. Gemahlene Koriander & Kreuzkümmel, Joghurt u. Currypaste einrühren, einige Min. mitbraten. Abgedeckt 25 Min. bei kleiner Hitze schmoren. Gelegentlich umrühren. Garnelen unterrühren u. offen 10 Min. unter Rühren köcheln lassen. Koriandergrün unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit indischem Curcuma-Cashew-Reis servieren!



Erstellt von Klaus am 29.12.2015