Korma vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit grünem Chili

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Portionen: 4

Küche: indisch

Zuschnitt: Schulter

Zutaten

- 675 g magere Schulter vom Walisischen Lamm, in Würfel geschnitten
- 1 ml (1 EL) Pflanzenöl
- 1 Zwiebel, geschält und gehackt
- 1 grüne Chili, entkernt und gehackt
- 30 g (2 EL) mildes Korma-Curry-Pulver
- 400 ml Kokosmilch
- 3 Frühlingszwiebeln, geputzt und fein gehackt
- 1 große Handvoll frischer junger Spinat
- 30 g (2 EL) Kokosraspel oder geröstete Mandeln

Zubereitung

1. In großer Pfanne Öl erhitzen und Würfel von der Walisischen Lammschulter darin anbräunen.
2. Zwiebel und Chili hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze garen. Dabei darauf achten, dass nichts anbrennt. Korma-Curry-Pulver zugeben und mit Zutaten vermengen, bis alle Zutaten von allen Seiten von Curry-Gewürz überzogen sind. Kokosmilch zugeben und alles zum Kochen bringen. Pfannendeckel schließen und Curry 1 Stunde lang köcheln lassen.
3. Deckel abnehmen und nicht zugedeckt weitere 30 Minuten garen, damit Flüssigkeit verdunstet und eine reichhaltige, cremige Sauce entsteht. Frühlingszwiebeln und Spinat zugeben und alles verrühren.
4. Mit Kokosraspeln bestreuen und mit gekochtem Basmatireis servieren.