



Curry vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Cranberries

Zutaten

- 900 g magere Schulter vom Walisischen Lamm, gewürfelt
- 15 ml (1 EL) Olivenöl
- 2 Zwiebeln, geschält und grob gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 30 g (2 EL) mittel-scharfes Curry-Puder
- 2,5 cm Wurzelingwer, geschält und geraspelt
- 5 g (1 TL) Piment
- 300 ml Lammfond
- 300 ml Cranberrysaft
- 30 ml Cranberry-Sauce
- 50 g (2 EL) gefrorene Cranberries, aufgetaut
- 2 Hände voll frischer Spinat

Dazu: Naan-Brot mit Butter, Honig und Zimt



Zubereitungszeit:
120 Minuten

Portionen: 6

Küche: indisch

Zuschnitt: Schulter

Zubereitung

1. Ofen vorheizen auf 180 °C.
2. Olivenöl in großer ofenfester Pfanne oder im Bräter erhitzen. Würfel vom Walisischen Lammfleisch darin von allen Seiten anbraten. Sobald goldbraun, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und weitere 1 – 2 Minuten garen.
3. Sobald Zwiebeln und Knoblauch weich geworden sind, Currypuder, Ingwer und Gewürze hinzufügen und alle Zutaten darin wenden.
4. Nun restliche Zutaten außer Cranberries und Spinat dazugeben und alles gemeinsam aufkochen. Sobald Curry kocht, mit Deckel zudecken und in vorgeheiztem Ofen weitere 1 ½ bis 2 Stunden weiter schmoren, bis das Fleisch zart und die Sauce eingedickt ist.
5. Nach dem Kochen Cranberries und Spinat unterrühren.
5. Mit warmem, gebuttertem Naan-Brot servieren und etwas Honig und Zimt darüber geben.