

# Indisches Curry

## Zutaten

Pro Person ca. 200g Gulasch aus der  
Putenkeule von Hartmanns Putenhof

- 1 Eßl. Öl
- 2-3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 200ml Kokosmilch
- Tomatenmark
- Ingwer, Kukuma, Koriandersamen
- Salz, Pfeffer, Kümmel



## Zubereitung

Das Fleisch mit allen Gewürzen kräftig würzen bzw. mit Öl über Nacht marinieren. In einer heißen Pfanne scharf anbraten, heraus nehmen und ruhen lassen. Die klein geschnittenen Schalotten und den Knoblauch salzen und in derselben Pfanne bräunen, anschließend das Fleisch wieder zurückgeben. Ein wenig Tomatenmark hinzugeben, kurz mit anschwitzen und anschließend mit der Kokosmilch ablöschen. Zugedeckt ca. 30min bei geringer Hitze schmoren lassen. Danach abschmecken und ggf. binden.

*Guten Appetit*

## Als Beilage empfehlen wir

Reis, Naan-Brot und Paprikagemüse

### ... noch ein Tipp

Je nach Belieben kann auch Gulasch aus der Putenbrust verwendet werden. Dann darf das Curry allerdings nach dem Anbraten nicht gekocht werden, sondern darf nur leicht ziehen.

Für ein typisches Tikka Masala das Fleisch am Vortag in einer Marinade aus 200g Naturjoghurt und 1 Dose passierten Tomaten mit den Gewürzen marinieren. Ansonsten wie beschrieben verfahren, nur die Kokosmilch weglassen.