



Stüssi's Grill-Coaching



Lamm Curry

Zutaten für 4 Personen

Olivenöl
8 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
Lammvoressen
1 TL Nelkenpulver
1 TL Paprika
Koriander
1 TL Zimt
1 Chili
Salz
Pfeffer
Tomaten
100 ml Kokosmilch

Zubereitung

- 1 Schuss Olivenöl, acht fein gehackte Knoblauchzehen und eine fein gehackte Zwiebel in Tajine geben
- 2 Lammvoressen und je einen Teelöffel Nelkenpulver, Paprika, Koriander und Zimt hinzufügen
- 3 Chili in kleine Scheiben schneiden und alles durchmischen
- 4 Tajine auf direkte Hitze stellen
- 5 Deckel für zwei Minuten schliessen
- 6 Grosszügige Prise Salz und Pfeffer dazu geben
- 7 Gehackte Tomaten und 100 ml Kokosmilch dazufügen
- 8 Hitze auf Hälfte reduzieren
- 9 Nach 60 min die Tajine vom Grill nehmen
- 10 Frischen Koriander schneiden und über den Inhalt der Tajine verteilen

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

