



**DISH OF THE DAY**  
**Mutton Curry**

---

**SERVE WITH RICE**

# Rezept

Zutat	Menge
Hammelfleisch	750 g
Rote Zwiebeln, mittel-fein geschnitten	4-5 Stück
Kardamomkapseln	2 Stück
Kreuzkümmelsamen	1 TL
Zimtstange, in Stücke zerbrechen	1 Stück
Nelkenköpfe	3-4 Stück
Kurkumapulver	1 TL
Kreuzkümmel, gemahlen	1 TL
Korianderpulver	2 TL
Rotes Chillipulver	1 TL
Garam Masala	1 TL
Ingwer-Knoblauchpaste	1 EL
Salz	1 TL
Pflanzenöl (nativ)	2 EL
Wasser	ca. 200 ml
Gekochter Reis	

## Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kardamomkapseln, Kreuzkümmelsamen, Nelkenköpfe und die Zimtstange zugeben, kurz anbraten. Jetzt die geschnittenen Zwiebeln dazu geben und solange braten, bis die Zwiebeln klar werden.

Das Hammelfleisch und die restlichen Gewürze dazugeben, alles gut vermischen, anbraten und abdecken. Auf kleiner Flamme 60 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Nach 60 Minuten das Wasser dazu geben und weitere 10-15 Minuten abgedeckt köcheln lassen, bis die Hammelstücke zart gekocht sind.

Mit gekochtem Reis servieren.