

Lamm-Curry mit Roggen-Brötchen

Für 2 Personen

250 g Lammfleisch	1 Zwiebel, rot	1 Knoblauchzehe
1 Frühlingszwiebel	250 g Roggenmehl	2 TL Backpulver
1 EL Currypulver, mild	250g Speisequark, 20%	2 Eier
2 EL Milch, 3,5	50 ml Lammfond	2 EL Erdnussöl
1 EL Waldhonig	Butter	Zimt
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für die Brötchen das Roggenmehl mit dem Backpulver vermengen. Den Quark und die Eier unterkneten und mit Salz und Zimt würzen. Ein Backblech mit Butter einfetten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf das Backblech geben. Anschließend mit etwas Milch bepinseln und im Ofen 20 Minuten backen. Das Lammfleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Chili-Schote halbieren und eine Hälfte klein hacken. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und grob hacken. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Das Erdnussöl in einer großen Pfanne stark erhitzen und die Lammwürfel darin sechs Minuten kräftig anbraten. Anschließend die Knoblauch-, Zwiebel- und Chilistücke hinzugeben und alles mit dem Currypulver und etwas Zimt bestäuben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles nochmal kurz anrösten. Dann den Honig und den Fond hinzugießen und garen, bis nur noch wenig Flüssigkeit übrig ist. Die Frühlingszwiebelringe unterheben. Abschließend das Lammcurry auf einem Teller zusammen mit den warmen Roggenbrötchen anrichten und servieren.

Christin Ballenberger am 31. März 2011