

Curry vom Schweine-Nacken

Für 4 Personen

40 g frischer Ingwer	1 Zwiebel	3 kleine Tomaten
2 Knoblauchzehen	1 rote Pfefferschote	3 Schalotten
1 1/2 Bund Koriandergrün	8 El Olivenöl	800 g Schweinenacken
Salz	1/2 El Gelbwurz (Kurkuma)	1 El schwarze Senfsaat
400 ml Fleischbrühe	1 EL Zucker	200 ml ungesüßte Kokosmilch

Ingwer schälen. Ingwer, Zwiebel und Tomaten in grobe Stücke schneiden. Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Pfefferschote, Schalotten, Blätter von 1 Bund Koriandergrün und 4 El Öl in den Blitzhacker geben und grob zerkleinern.

Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. 4 El Öl in einem Bräter oder Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum mind. 5 Min. hellbraun anbraten. Mit Salz und Senfsaat würzen. Gewürzpaste und Gelbwurz zugeben und unter Rühren 2 Min. mitdünsten. Brühe zugießen, Zucker zugeben, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 30–40 Min. schmoren.

Kokosmilch zum Curry geben. Mit den restlichen Korianderblättern bestreut servieren.

Tim Mälzer am 12. 11. 2011