

## KORMA (LAMMFLEISCH AN MANDELSAUCE)

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Schmoren: ca. 1 Stunde*

*Für 4 Personen*

600-800 g Lammvoressen  
Bratbutter oder Bratcrème  
1-2 Schalotten, gehackt  
2-3 Knoblauchzehen, gehackt  
3 cm Ingwer, geschält, fein gehackt  
3-4 Gewürznelken  
½ Zimtstängel  
½ TL Kardamompulver  
1 TL Korianderpulver  
2 TL Kreuzkümmelpulver  
1-2 Chilischoten, gehackt  
50 g Mandeln, geschält, fein gemahlen  
ca. 2 dl Bouillon  
5 EL Joghurt nature



1 Bund Koriander, ganz oder gehackt

### ZUBEREITUNG

**1** Fleisch in der heissen Bratbutter portionenweise anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren. Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Gewürze und Mandeln in Bratbutter anrösten. Mit Bouillon ablöschen, Fleisch dazugeben und aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 40-60 Minuten schmoren.

**2** Joghurt darunterrühren, abschmecken. In Schüsseln oder auf Tellern anrichten. Mit Koriander bestreuen.

Dazu passt Basmatireis.

Gewürze wie Kardamom, Koriander und Kreuzkümmel findet man in indischen Lebensmittelläden, in Warenhäusern oder im Biofachhandel, teilweise auch beim Grossverteiler.

