

## Indisches Lammcurry

4 Portionen

### Zutaten:

- 400 g Lammfleisch Lende
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 1 rote Paprikaschote
- 2 EL geklärte Butter Ghee
- 1 TL Kurkuma
- 200 g rote Linsen
- 200 g Joghurt
- SOSO Bazaar



### Zubereitung:

1. Lammfleisch in Stücke schneiden, Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischoten entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen und würfeln.
2. Ghee in einer Pfanne erhitzen, Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin rundherum anbraten. Gewürze zufügen, kurz unter Rühren anbraten, 300 ml Wasser angießen und alles ca. 20 Minuten garen lassen. Linsen in 400 ml Salzwasser kurz aufkochen und weitere 8-10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
3. Linsen abgießen, mit dem Lammcurry verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, auf Tellern anrichten, Joghurt darüber geben und nach Wunsch mit Bohnenkraut garniert servieren.