



Indisches Ragout Katcha Korma

*500g Zickleinfleisch, Öl, 1TL gemahlener Ingwer, 500g Joghurt, 1EL Kurkuma,
1/2 rote eingelegte Pfefferschote, 1 Prise Kardamom, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel,
1 TL Koriander, Salz, Pfeffer und 6 Gewürznelken.*

*Das Fleisch mit Joghurt (auch Ziegenjoghurt) bedeckt etwa 1 Stunde lang ziehen lassen,
die feingeschnittenen Zwiebel andünsten. Alle Gewürze im Mörser zerstoßen, die
Pfefferschote und die Knoblauchzehe fein hacken und mit dem Fleisch und dem Joghurt
vermischt zu den Zwiebeln geben. Mit etwas Wasser auffüllen und zugedeckt bei mäßiger
Hitze etwa 30 Minuten dünsten. Dazu wird Basmatireis gegessen.*

Guten Appetit

wünscht Ihnen Ihr Firnerbauer Franz Eineder