

Lammcurry **(Leni Huber)**

Zutaten:

800 – 1000 g Lammschulter

Wildkräutersalz

Pfeffer

Saft einer Zitrone

1 Becher Joghurt

1 Prise gemahlener Ingwer

2 EL Currypulver

4 EL geklärte Butter

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1/8 L heiße Fleischbrühe

2 Tomaten, geschält

5 – 8 getrocknete Feigen, kleingeschnitten

1 TL Zimt

1 TL Kardamon

1 TL gem. Kümmel

Salz

4 EL Wildbräuter

Zubereitung:

in kleine Stücke (Würfel) schneiden

würzen und in eine Schüssel geben

beträufeln

vermischen und zum Fleisch geben

- Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank

Durchziehen lassen

im Schmortopf erhitzen

grob hacken und goldgelb anbraten

- Fleisch zugeben und unter ständigem Wenden

15 Minuten anbraten

aufgießen und in geschlossenem Topf 1 – 1,5 Stunden

schmoren lassen

zum Lammcurry geben

abschmecken

ganz zum Schluss zugeben

Dazu passen grüne Wildkräuterspätzle.