

Chingri Malai (Garnelen-Kokos-Curry)

Dieses Curry braucht keine langen Vorbereitungszeiten, ist ganz schnell zubereitet und eignet sich - falls die Prawns vorrätig sind - für ein spontanes, leckeres Südindien-Curry.

Garnelen	roh	500	g
Zwiebel		2	Stück
Ghee		2	EL
Lorbeerblatt		1	Blatt
Curcuma		2	TL
Chilipulver		0.5	TL
Garam Masala		1	TL
Kokosmilch		400	ml
Zucker		0.5	TL
Salz		0.5	TL
Curryblätter		10	TL



Rezept für 4 Personen

1. Die Garnelen waschen, falls nötig, die schwarzen Darmfäden am Rücken der Garnelen mit einem scharfen Messer entfernen.
2. Die Zwiebeln waschen, grob hacken und im Mixer pürieren. Das Ghee in einer Pfanne erhitzen, das Lorbeerblatt darin unter Rühren 1 Minute braten. Die Zwiebelmasse und die übrigen Gewürze zugeben, 2 Minuten weiterbraten, dabei ständig rühren. 2.5 dl Kokosmilch zugiessen, Zucker zugeben, salzen und bei starker Hitze offen 5 Minuten kochen lassen.
3. Die Garnelen in die Sauce geben und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten garen. Die restliche Kokosmilch zugiessen und bei mittlerer Hitze offen weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Originalrezept: «Indien Küche & Kultur»