

## ROTE THAI-LAMMKEULE

- PORTIONEN: 4
- ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
- KOCHDAUER: 2½-3 STUNDEN

### ZUTATEN:

- 4 MAGERE LAMMKEULEN
- SALZ UND FRISCH GEMAHLENER PFEFFER
- 15ML/1 EL SONNENBLUMENÖL
- 2 GROSSE ZWIEBELN, GESCHÄLT UND IN STÜCKE GESCHNITTEN
- 30ML/2 EL ROTE THAICURRYPASTE
- 2 X 200-250ML KARTONS KOKOSMILCH
- 450ML/¾ PINT GUTER, HEISSER LAMMFOND
- 375G/12 OZ KLEINE, NEUE KARTOFFELN, MIT HAUT UND HALBIERT
- 30ML/2 EL FRISCH GEHACKTES BASILIKUM ODER KORIANDER

### ZUBEREITUNG:

1. DEN OFEN VORHEIZEN: GAS STUFE 3, 170°C, 325°F.
2. DIE LAMMKEULEN AUF EIN BRETT LEGEN UND WÜRZEN. DAS ÖL IN EINER GROSSEN, ANTIHAFTBESCHICHTETE PFANNE ERHITZEN UND DIE LAMMKEULEN FÜR 6-8 MINUTEN BRÄUNEN, GELEGENTLICH UMRÜHREN. IN EINE GROSSE HITZEBESTÄNDIGE KASSEROLLE GEBEN.
3. ZWIEBELN IN DIE PFANNE GEBEN UND FÜR 1-2 MINUTEN ANSCHWITZEN, BIS SIE GOLDEN SIND. IN DIE KASSEROLLE GEBEN. DIE CURRYPASTE, KOKOSMILCH, FOND UND WÜRZMISCHUNG HINZUFÜGEN. ZUM KOCHEN BRINGEN, DIE HITZE REDUZIEREN, ABDECKEN UND FÜR 2½-3 STUNDEN IN DEN OFEN STELLEN ODER BIS DAS FLEISCH VOM KNOCHEN FÄLLT.
4. 25 MINUTEN VOR DEM ENDE DER KOCHZEIT KARTOFFELN HINZUFÜGEN, GUT MISCHEN, ABDECKEN UND FÜR DIE ÜBRIGE KOCHZEIT WIEDER ZURÜCK IN DEN OFEN GEBEN.
5. VORSICHTIG UMRÜHREN, MIT DEN KRÄUTERN GARNIEREN UND MIT COUSCOUS ODER REIS SOWIE GEMÜSE DER SAISON SERVIEREN.

### TIPP:

DAS REZEPT LÄSST SICH AUCH GUT AUF EINEM BLECH UMSETZEN.