

Vogel's Rezeptbox

Indisches Currygulasch



Zubereitung:

- Gulasch mit Küchentrepp trocken tupfen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Anschließend Mehl, Currypulver, Majoran, Thymian und die Rohrzwiebelringe hinzufügen.
- Alles leicht salzen und pfeffern und mit Fleischbrühe aufgießen. Im geschlossenen Topf ca. 90 Minuten schmoren.
- Topf vom Herd nehmen, den Inhalt durch ein Sieb gießen und die Soße mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale abschmecken.
- Nach Geschmack noch etwas Currypulver zugeben und falls gewünscht mit etwas Soßenbinder andicken. Das Eigelb in einem kleinen Topf mit 2 - 3 Esslöffeln von der heißen Soße verquirlen und dann in die Soße rühren. Fleisch zurück in die Soße geben und darin kurz erhitzen.
- Zum Schluss das Gulasch mit rotem Pfeffer, Kräuterblättchen und Scheiben von einer Sternfrucht exotisch dekorieren.

Zutaten (4 Personen):

800 g Schweinegulasch
3 große Zwiebeln
2 Stängel Rohrzwiebeln
40 g Schweineschmalz
2 EL Mehl
1 EL Currypulver
1 EL getrockneter Majoran
1 TL getrockneter Thymian
Salz
Pfeffer
400 ml Fleischbrühe
1 TL Saft und feingehackte Schale von ½ Bio-Zitrone
heller Soßenbinder
1 Eigelb
Roter Pfeffer
Kräuter- oder Staudensellerieblättchen
½ Sternfrucht (Karambole) in Scheiben geschnitten