

Hackfleisch-Erbesen-Curry

Curry mit Erbsen und Tomaten im Indian-Style

Dieses indische Curry ist eine bunte Augenweide. Die Kombination der Rot und Grün Töne macht schon beim reinen, ersten Anblick Lust auf mehr. Der exotische Geschmack dieses Rezeptes hält dann auch was der erste Anblick verspricht. Wenn Ihr Liebhaber der indischen Küche seid oder einfach prinzipiell auf Curries steht probiert es aus.

Zutaten

- 500 g Rinderhackfleisch
- 200 g passierte Tomaten
- 250 g Erbsen
- 2 Rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 1 Rote Paprika
- 1 Limette
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Garam Marsala
- 1 EL Kurkuma
- Salz
- 1 Fladenbrot

Zubereitung

- Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und kleinhacken.
- Paprika abwaschen, entkernen und Stiel entfernen, dann in kleinhacken. Die Möhren abwaschen, schälen und ebenfalls kleinhacken.
- Das Rinderhackfleisch in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten bis es krümelig wird.
- Nun Paprika, Möhre, Zwiebel und Knoblauch begeben, kurz aufkochen und ca. 5 Minuten garen. Mit Garam Masala und Kurkuma würzen und die Tomaten begeben.
- Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit den Gewürzen abschmecken und dann 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Gegen Ende die Erbsen begeben und mit köcheln lassen.
- Die Limette in das Curry pressen, kurz verrühren und heiß zusammen mit dem Fladenbrot servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/hackfleisch-erbsen-curry/>