

Rindfleischcurry "Buckingham Palace"

Für 2 Personen

18

Haben Sie den Mut, einmal ein Original-Curry zuzubereiten, ohne das gelbe Pulver, das bei uns so heisst? Eine gute Gelegenheit auch, eine indische Spezerei-handlung zu durchstöbern und unter den exotischen Düften neue Gewürze zu entdecken:

Zeera Seeds, Haldi Powder, Garam Masala, Ginger Powder, Cardamon, Chilly Powder, Mango Chutney.

Die Zubereitung ist einfach; Sie beginnen mit der Sauce. Für zwei Personen dünsten Sie in 50 g Butter 140 g Zwiebeln und 40 g Knoblauch an, beides fein gehackt. Sind die Zwiebeln klar gedünstet, fügen Sie je

einen gestrichenen Teelöffel Zeera Seeds, Haldi Powder, Garam Masala, Ginger Powder und Cardamon, einen halben Teelöffel Chilly Powder (sehr scharf!), 2 Teelöffel Mehl und ebensoviel gehackte Mango Chutney hinzu. Kurz mitdünsten und dann mit einem halben Liter schwacher Fleischbouillon ablöschen. Nachdem alles aufgekocht hat, geben Sie einen Würfel Bratensauce dazu. Unter zeitweisem Rühren lassen Sie die Sauce zur Hälfte einkochen. Wundern Sie sich bitte nicht über die Farbe der Sauce: das in Indien zubereitete Curry ist hell- bis dunkelbraun.

In der Zwischenzeit schneiden Sie 240 – 280 g Rindsfilet oder -huft in kleine Würfel (halb so gross wie bei Gulasch) und braten das Fleisch in 50 g Butter gut braun, aber nicht durch. Würzen mit Salz und Pfeffer. Dann geben Sie alles, auch die braune Butter in die Sauce.

Dazu servieren Sie Basmatireis und je nach Belieben in Curry eingelegte Mixed-Pickles. Falls das Curry zu scharf ist, verfeinern Sie es mit Vollrahm – dann aber auf keinen Fall nochmals aufkochen!

Das Rezept hat Franz Mair, der Chefkoch im Hotel Monopol (Luzern), für Sie aufgeschrieben.