

## Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



### Curry vom Schwein

(Sendung vom 12.11.2011)

---

#### Zutaten

- 40 g frischer Ingwer
  - 1 Zwiebel
  - 3 kleine Tomaten
  - 2 Knoblauchzehen
  - 1 rote Pfefferschote
  - 3 Schalotten
  - 1½ Bund Koriandergrün
  - 8 El Olivenöl
  - 800 g Schweinenacken
  - Salz
  - ½ El Gelbwurz (Kurkuma)
  - 1 El schwarze Senfsaat
  - 400 ml Fleischbrühe
  - 1 EL Zucker
  - 200 ml ungesüßte Kokosmilch
- 

#### Zubereitung

1. Ingwer schälen. Ingwer, Zwiebel und Tomaten in grobe Stücke schneiden. Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Pfefferschote, Schalotten, Blätter von 1 Bund Koriandergrün und 4 El Öl in den Blitzhacker geben und grob zerkleinern.
2. Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. 4 El Öl in einem Bräter oder Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum mind. 5 Min. hellbraun anbraten. Mit Salz und Senfsaat würzen. Gewürzpaste und Gelbwurz zugeben und unter Rühren 2 Min. mitdünsten. Brühe zugießen, Zucker zugeben, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 30–40 Min. schmoren.
3. Kokosmilch zum Curry geben. Mit den restlichen Korianderblättern bestreut servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten