

Schweine-/ Kalbfleisch in Currysoße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 kg Schweine- oder Kalbfleisch, 1 l Brühe, je 5 Pimentkörner & Nelken, 2 Lorbeerblätter, 1 Becher Sahne, 0,5 Teelöffel Zitronensaft, 0,5 kleine Zwiebel, 0,5 Esslöffel Currypulver, 0,5 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Brühe zum Kochen bringen, Zwiebel in feine Würfel schneiden, Fett vom Fleisch entfernen.

Die Zubereitung:

Piment, Lorbeer und Nelken in kochende Brühe geben,

Fleisch (roh und am Stück) dazugeben. 1 1/2 Stunden darin kochen.

Mit einer Fleischgabel einstechen um zu sehen, ob das Fleisch gar ist, Zwiebelwürfel andünsten, Sahne dazugeben und aufkochen.

Wenn die Sahne eine leichte Farbe hat, die Brühe, in der das Fleisch liegt, durch ein Sieb schöpferweise dazugießen, Currypulver unterrühren. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Wer möchte, kann auch frische Kräuter dazugeben (z. B. Dill).

Gut schmeckt dazu Basmatireis und Chinakohlsalat.

Fleisch in Scheiben schneiden und heiß servieren!