

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Brigitte 2007, 3, 178

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Sep 2017: Keine Paste; Feste Teile gemahlen, Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Schalotten sehr fein gehackt. 800 mL Wasser sind zu viel.

**Zutaten:**

CURRYPASTE:

1 EL gemahlener Kreuzkümmel  
2 große rote Pfefferschoten  
oder 1 kleine Chilischote  
½ Bund Koriander  
5 Kaffir-Limettenblätter  
1 Stängel Zitronengras  
1 Stück frischer Ingwer (20 g)  
2 Knoblauchzehen,  
3 kleine Schalotten  
1-2 EL Öl  
1 EL Edelsüßpaprikapulver;

EINTOPF:

800 g Lammschulter ohne Knochen,  
2 EL Öl,  
400 ml Kokosmilch (Dose),  
2-4 EL Fischsoße (Asialaden),  
1-2 EL Palmzucker oder brauner Zucker,  
600 g Kartoffeln,  
300 g Spinat,  
2-3 EL Zitronensaft,  
25 g geröstete Erdnüsse zum Bestreuen

**Rezept:**

Für die Currypaste: Kreuzkümmel in eine Pfanne ohne Fett anrösten, bis er anfängt leicht zu duften. Pfefferschoten, Korianderblätter und -stiele und die Kaffir-Limettenblätter abspülen, putzen und fein hacken. Zitronengras putzen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch und Schalotten abziehen und getrennt fein hacken.

Die vorbereiteten Zutaten, bis auf den Knoblauch, in einem Mörser oder im Mixer grob zerkleinern. Öl, 2 EL Wasser, Knoblauch und Paprikapulver zufügen und alles zu einer feinen Paste verarbeiten.

Für den Eintopf: Lammfleisch abspülen, trocken tupfen und würfeln. Öl in einem Topf oder Bräter erhitzen, die vorbereitete Currypaste bei mittlerer Hitze darin etwa 2 Minuten andünsten, bis sie anfängt zu duften. Fleisch zugeben unditerrühren. Kokosmilch, 800 ml Wasser, Fischsoße und Zucker zufügen. Alles etwa 2 Stunden bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren und, falls notwendig, etwas Wasser dazugießen.

Inzwischen Kartoffeln schälen, abspülen und vierteln. Nach 1 Stunde zum Eintopf geben. Spinat putzen, abspülen und klein zupfen. 5 Minuten vor Ende der Garzeititerrühren. Eintopf mit Fischsoße, Salz und Zitronensaft abschmecken. Erdnüsse vorm Servieren darüber streuen.

DAZU: Kokospäne aus frischer Kokosnuss und feine Streifen aus Pfefferschoten, Kaffir-Limettenblättern und Zitronengras. Thailändischer Duftreis.