
Typ: Fleisch

Quelle: Tim Mälzer

Bemerkungen: 10 Aug 14: 600 mL ist zuviel. Mein Vorschlag: mit 300 mL Wasser ablöschen und dann bei Bedarf Wasser nachgießen. Wenn das Ragout zu flüssig ist, steigt es im Backofen über den Kartoffelbrai hinaus , und die Chose wird breiig und unansehnlich.

Zutaten: Für 4 Personen - Zubereitungszeit 90min.

300g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
30g frische Ingwerwurzel
900g Lammfleisch (aus der Schulter)
Salz,
schwarzer Pfeffer
4 EL Öl
4 EL Madras-Currypulver
75g Tomatenmark
3 rote Chilischoten
500g gelbfleischige Süßkartoffeln
100g große mehlig Kartoffeln
75g Butter
Salz, weißer Pfeffer, frische Muskatnuss

- Rezept:**
1. Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben.
 2. Das sichtbare Fett von der Lammschulter entfernen, das Fleisch in ca. 30g schwere Würfel schneiden (ca. 2x2 cm). Salzen und Pfeffern.
 3. Das Öl in einem schweren, möglichst breiten Topf erhitzen, das Fleisch darin rundherum bei hoher Hitze anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und kurz mit anbraten. Curry unterrühren, dann den Ingwer, das Tomatenmark und die Chilischoten dazugeben. Mit 600ml Wasser auffüllen (siehe Bemerkung), salzen und 50 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze garen. Öfter umrühren.
 4. Inzwischen Süßkartoffeln und Kartoffeln waschen, in Salzwasser zum Kochen bringen, ca. 20 Minuten weich garen.
 5. Die gegarten Kartoffeln abgießen, pellen und durch eine Presse geben. Die Butter untermischen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
 6. Lamm Curry in eine ofenfeste Form geben und das Püree darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 210 Grad (Umluft 190 Grad) goldbraun backen.