

Garnelen mit Curry

Zutaten:

Für 4 Personen

1 kg ungeschälte
Garnelen entspricht
500g.geschaelte
Garnelen
2 Tomaten
2 Zwiebeln; gehackt
2 Knoblauchzehen;
gehackt
3 ccm Ingwerwurzel
3 Teelöffel
Currypulver
Pfeffer
1 Teelöffel Salz
1 rote Chili; gehackt
350 ml Kokosmilch
1 Esslöffel
Zitronensaft
60g Butter



Email vom 27.06.2008:

Guten Tag Herr Stumpf,
Respekt für ihre Rezeptsammlung. Wir haben uns an einem Ihrer Garnelen Rezepte versucht, und weil es so gut war, gleich mal ein Foto gemacht. Sie dürfen es gern dem Rezept anhängen. Zubereitet von Vera Sachers und Armin Schwarz. Foto von Christian Sachers
Mit freundlichen Grüßen
Armin Schwarz

Zubereitung:

Die Garnelen schälen und säubern. Die Tomaten schälen, entkernen und klein würfeln.

In einem Topf Butter erhitzen, Zwiebel, Knoblauch sowie zerkleinerten Ingwer darin weich dünsten und leicht anbräunen. Den Ingwer entfernen. Curry, Pfeffer, Salz, Tomaten und Chili zugeben, 3 Minuten braten.

Kokosmilch zugießen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Garnelen sowie Zitronensaft zugeben und etwa 10 Minuten abgedeckt köcheln (werden bereits vorgekochte Garnelen verwendet, verringert sich diese Zeit auf fünf Minuten).

Dazu Reis.