

Indisches Lammcurry

Zutaten:

20 dag Zwiebeln fein geschnitten,
1kg Lammfleisch würfelig geschnitten,
5 dag Butter, 5 dag Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch,
Salz, Thymian, etwas Knoblauch, 4 dag Reis / Pers.

Zubereitung:

Zwiebel in Öl goldbraun anrösten. Das mit Pfeffer, Salz und Curry gewürzte Fleisch mitrösten, etwas aufgießen, zugedeckt dünsten lassen (öfters umrühren), Bechamel zubereiten, Gewürze dazugeben.

Die Bechamel zum Fleisch geben, aufkochen lassen, abschmecken.

Zwischendurch Reis kochen. Fleisch auf Reis anrichten.