



Vegetarisches Indisches Buttercurry

Zutaten für 4 Portionen

Für die Marinade

- 300 g vegetarisches Geschnetzeltes
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Stück Ingwer (circa 1 TL gerieben)
- 100 g Joghurt
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL Paprikapulver edelsüß
- Salz

Für die Soße

- 3 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Zweige frischer Koriander
- Etwas Olivenöl
- 50 g Butter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 kleine Dose Tomaten (geschält, gewürfelt)
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Zimt
- 1 Msp. Chili gemahlen
- 100 ml Sahne

Zubereitung

Für die Marinade

1. Knoblauch pellen und fein würfeln. Ingwer schälen und reiben.
2. Joghurt mit Zitronensaft, Paprikapulver und Salz verrühren. Knoblauch und Ingwer unterrühren. Geschnetzeltes dazu geben und verrühren.
3. 15 Minuten marinieren. Anschließend bei 200 Grad 10-15 Minuten garen.

Für die Soße

1. Knoblauch und Zwiebeln pellen und fein würfeln. Koriander in feine Streifen schneiden.
2. Olivenöl und Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Tomatenmark dazu geben und ebenfalls anrösten.
3. Tomaten, Salz, Zimt und Chili dazugeben. 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
4. Anschließend die Sahne und das Geschnetzelte dazugeben und nochmals kurz aufkochen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Koriander dazugeben

Dazu passt Reis.