



MEIN GENUSS



Indisches Garnelen-Curry



It's a match!

Unsere Curry Mischung grob verleiht indischen Speisen ihren einzigartigen Geschmack!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst die Garnelen waschen und trocken tupfen. Anschließend die Zwiebeln und Knoblauch hacken. Die **Curry Mischung grob** in einen Mörser geben und mithilfe eines Stößels fein mahlen.
- 2 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die **Chiliflocken** sowie die Curry Mischung in die Pfanne geben und darin **1-2 Minuten** leicht anrösten. Danach Zwiebeln sowie Knoblauch hinzugeben und alles verrühren. Kurz weiter rösten, dann in eine Schüssel geben und für später zur Seite stellen.
- 3 In der Zwischenzeit die Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. 1 EL Öl in die Pfanne geben und erneut erhitzen. Die Garnelen darin **2-3 Minuten** anbraten; währenddessen regelmäßig wenden. Die beiseitegestellte Curry-Masse zusammen mit Kokosmilch, Brühe sowie den Tomaten hinzufügen und zugedeckt ca. **5 Minuten** köcheln lassen.
- 4 Mit **Salz, Pfeffer** und etwas Zucker abschmecken. Wenn das Curry zu dickflüssig ist, kann nochmals etwas Gemüsebrühe oder Wasser hinzugefügt werden und das Curry nochmals kurz aufgekocht werden.
- 5 Den Koriander waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Das fertige Garnelen-Curry anrichten und mit den Korianderblättchen bestreuen. Als Beilage empfehlen wir Basmatireis oder Reismudeln - **Guten Appetit!**

Zutaten

400 g Garnelen, ausgelöst
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 EL Chiliflocken
2 EL Pflanzenöl
2 EL Curry Mischung grob
2 große Tomaten
400 ml Kokosmilch
100 ml Gemüsebrühe
6 Stiele Koriander
Salz und Pfeffer
Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.12.2026.