

Unser Rezept des Monats | Juni 2009

Thailändisches Lamm „Gäh“ mit Tamarindsauce

Zubereitungszeit: 35 Min.

Menge: ausreichend für 4 Personen

Sie benötigen ...

- 500 g Lamm (vorzugsweise Schulter oder Keule)
- 1 Chilischote
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Limette
- 50 g Tamarind
- 2 EL brauner Zucker
- 4 EL Fischsauce
- 100 ml Lammfond
- 1 Dose Tomaten
- 1 Bund Koriander

außerdem Pfeffer, Salz und Öl zum Braten

Zubereitung

Das Lammfleisch fein würfeln und zuvor von Sehnen, Fettrand befreien. Die Tamarinde eine halbe Stunde in heißen Wasser einweichen, dann durch ein Sieb streichen. Chili in feine Streifen schneiden. Das Tamarindenmus mit den Chiliringen, zerdrücktem Knoblauch, Limettensaft und -schale, Zucker und Fischsauce mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Lamm im Öl anbraten, die Zwiebelwürfel dazugeben und etwa 3 Minuten sautieren. Dann die Tamarindenmischung, den Fond und die Tomaten dazugeben, gut mischen und etwa eine dreiviertel Stunde sanft schmoren.

Vor dem Servieren noch mal abschmecken und mit etwas Zucker oder Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit Reis servieren.

Guten Appetit!