

Curry vom Schwein mit Gewürzreis

Zutaten für das Curry (für 4 Personen):

- 40 g frischer Ingwer
- 1 Zwiebel
- 3 kleine Tomaten
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 rote Pfefferschote
- 3 Schalotten
- 1½ Bund Koriander
- 8 EL Olivenöl
- 800 g Schweinenacken
- Salz
- ½ EL Kurkuma
- 1 EL schwarze Senfsaat
- 400 ml Fleischbrühe
- 1 EL Zucker
- 200 ml ungesüßte Kokosmilch

Ingwer, Zwiebel und Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Tomaten würfeln. Zusammen mit Knoblauch, der Pfefferschote, den Blättern von 1 Bund Koriander sowie 4 EL Öl in einen Blitzhacker geben und grob zerkleinern.

Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. 4 EL Öl in einem Bräter oder Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum mindestens 5 Minuten hellbraun anbraten. Mit Salz und Senfsaat würzen. Gewürzpaste und Kurkuma dazugeben und unter Rühren 2 Minuten mitdünsten. Brühe dazugießen, Zucker hinzufügen, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze circa 30-40 Minuten schmoren.

Kokosmilch zum Curry geben. Mit den restlichen Korianderblättern bestreuen und mit Reis und geschmortem Rosenkohl servieren.

Zutaten für den Reis:

- 4 Stück Langer Pfeffer
- 4 Kapseln Kardamom
- 300 g Duft- oder Basmati-Reis
- 2 Lorbeerblätter
- Salz

Pfeffer und Kardamom in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die Gewürze zu duften beginnen. Anschließend den Pfeffer im Mörser fein zerstoßen.

Reis in reichlich kaltem Wasser zweimal waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Mit Pfeffer, Kardamom, Lorbeerblättern, Salz und 600 ml kaltem Wasser in einen mittelgroßen Topf geben. Zugedeckt aufkochen und bei sehr milder Hitze 15-20 Minuten garen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 23.02.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen