

Zutaten:

- 800 g Lammschulter
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 2 Stängel Zitronengras
- 2 frische Chilischoten
- ½ l Kokossahne
- 1 Stange Zimt
- 1 EL Koriander

- 1 TL Kreuzkümmel

- 2 Nelken

- 1 TL schwarzen Pfeffer

- Saft von 1 Zitrone

- 2 EL Öl

- Koriandergrün

Zubereitung:

1. Das Fleisch wie Gulasch schneiden.

2. 1 Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, entkernte Chilischoten und das Zitronengras mit einem Schuss

Kokossahne im Mixer pürieren.

3. Fleischwürfel mit diesem Gemisch in einem Gefrierbeutel einige Stunden im Kühlschrank

marinieren.

4. Alle Gewürze in einer trockenen Pfanne anrösten (bis sie duften), anschließend im Mörser

pulverisieren.

5. Die 2. Zwiebel fein würfeln und im Wok andünsten.

6. Fleischwürfel aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, zu der Zwiebel in den Wok geben und

anschmoren.

7. Die Marinade, restliche Kokossahne, Zitronensaft und Gewürzmischung unterrühren.

8. Ca. 20 Min. schmoren, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist und die Sauce dick um die

Fleischwürfel liegt.

9. Mit gehacktem Koriandergrün bestreut servieren.