



Мясо ягненка карри

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins

Время 2 Hrs

приготовления

Порции 4

прибор Combair-Steam SL с 2015 года

Приготовление

1 ст. л. топленого масла

800 г рагу из ягненка, (например, из лопаточной части)

1 ч. л. Соль

Перец, молотый

Нагреть топленое масло в гусятнице. Вытереть мясо насухо и двумя порциями хорошо обжарить в течение прим. 4 минут. Куски мяса приправить и отложить в сторону.

1 головка репчатого лука, больших

1 зубчик чеснока

1 гвоздика

1 помидор

1 лавровый лист

1 ст. л. порошка карри, острый, например мадрас

1 ст. л. порошка карри, светлого

1 дл белого вина, сухая

1½ дл овощного бульона

½ Груша

½ яблоко

½ банана

Лук очистить, порезать пополам и нарезать тонкими полосками. Чеснок очистить, разрезать пополам и удалить росток. Томаты промыть и нарезать мелкими кубиками. Яблоко и грушу вымыть, удалить сердцевину и крупно натереть. Нарезать бананы на тонкие кружочки.

Нагреть немного топленого масла в гусятнице. При небольшой температуре припустить лук. Добавить чеснок, гвоздику, помидор и лавровый лист, потушить все вместе.

Добавить оба порошка карри и залить белым вином. Коротко вскипятить до испарения белого вина.

Долить бульон и дать немного покипеть. Добавить фрукты, перемешать.





Уложить мясо ягненка в карри в гусятнице и хорошо всё перемешать.
Поместить гусятницу с крышкой на решетку в холодной камере. Довести до готовности.

Hot air humid 150 °C в течение 2 Hrs

Советы

С этим блюдом сочетается: рис басмати и пападам (плоский хлеб из чечевичной муки, продается в крупных продуктовых магазинах).

Аксессуары

Гусятница, которую можно использовать в духовом шкафу, ø26 см

Решетка

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

