

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Korma – Gitzi auf indische Art zubereitet

6 Personen

Zutaten

- 1,2 kg Gitzfleisch ohne Knochen, z.B. aus der Schulter in 3 cm Würfel geschnitten
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2,5 cm) fein geschnitten
- Butter
- 50 g grosse Zwiebel grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehen gepresst
- 2 **Für die Currymischung:**
- Koriander gemahlen
- 1 EL Kurkuma
- 1 TL Karamom gemahlen
- ½ TL Gewürznelken gemahlen
- ½ TL Kreuzkümmel gemahlen
- ½ TL Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL oder die entsprechende Menge fertig gekauftes Currypulver
- Joghurt nature
- 200 g Salz
- Zitrone (nur den Saft)
- ½ Cashewnüsse
- 70 g

Zubereitung

Das Fleisch mit dem kleingeschnittenen Ingwer vermengen.

In einem Schmortopf Butter aufschäumen lassen, Knoblauch und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Unter stetigem Rühren die Gewürze dazu geben.

Fleisch zugeben und rundum schön anbraten (evtl. in Portionen).

Joghurt zufügen. Nach Belieben salzen. Zugedeckt ca. 1 ½ h auf niedriger Temperatur sanft köcheln lassen. Stets wieder umrühren, damit das Gericht nicht anbrennt. Evtl. Sauce mit etwas Wasser verlängern.

Die Sauce soll zum Ende der Garzeit fast ganz eingedickt sein und am den Fleischwürfeln anhaften.

Die Cashewnüsse ohne Fett in einer Bratpfanne anrösten und zum Gericht geben. Mit Zitronensaft abschmecken.

Zugedeckt noch 10 Minuten durchziehen lassen.

Dazu passt ein Basmati- oder Trockenreis.

Quelle: Meyer's 23/2000, Ziegenkäserei Würnsreuth, D-95517 Seybothenreuth



Schweiz. Natürlich.