

## Ziegencurry

### Zutaten:

- 750 g Ziegenfleisch
- 60 g Olivenöl
- 500 g Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Currypulver
- 1/4 L Sahne
- Salz Pfeffer
- 1 TL Mehl
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker

### Zubereitung:

1. Fleisch in Gulaschwüfel schneiden und in heißem Öl von allen Seiten anbraten, dann aus dem Topf nehmen.
2. In den Topf die geschnittenen Zwiebeln und Äpfel, den gepressten Knoblauch und den Curry geben und goldgelb anbraten.
3. Fleisch wieder hinzugeben etwas Wasser oder Gemüsebrühe dazugeben und das Fleisch zugedeckt etwa 90 Minuten garen.
4. Salzen und mit Mehl verquirlte Sahne hineinrühren, kräftig durchkochen und abschmecken.