

Ziegenfleisch in Kokosmilch

Zutaten:

- 1,2 kg klein geschnittenes Ziegenfleisch
- 1 Stück frische Ingwer, etwa 1 EL
- 5 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 2 TL Currypulver
- 1 Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- 1/2 Bund Koriandergrün
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 Dose Kokosmilch
- 100 g Kokoscreme

Zubereitung:

1. Den Ingwer und den Knoblauch schälen, dann klein hacken, mit dem Cayennepfeffer und dem Currypulver zu einer glatten Paste verarbeiten.
2. Die Zwiebeln schälen und klein hacken, dann im warmen Olivenöl unter ständigem Rühren goldbraun braten.
3. Die Gewürzpaste unter gutem Mischen hinzugeben und alles gut verrühren.
4. Alles zusammen gut 5 Minuten braten.
5. Den Koriander klein hacken.
6. Öl in eine Pfanne geben und das Ziegenfleisch von allen Seiten anbraten.
7. Das Fleisch salzen und dann das Zwiebelgemisch unterrühren.
8. Jetzt Koriander, Kreuzkümmel und die Kokosmilch dazugeben und gut verrühren.
9. Das Fleisch jetzt 40-50 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis das Fleisch gar ist.
10. Zum Schluss die Kokoscreme mit etwas Kochflüssigkeit verrühren und über das Fleisch gießen.
11. Weitere 3 Minuten zusammen langsam weiterkochen lassen.
12. Am besten mit Safranreis servieren.