

Indisches Gulasch mit Aprikosen



Indisches Gulasch

Ein indisches Gericht, das viel Chili enthält und ziemlich scharf ist. Das Fleisch und die Pilze passen sehr gut zu den Aprikosen und den scharfen Chlilpasten – süß und scharf wirkt dann zusammen harmonisch. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 500 g Schweinefleisch
- 200 g Pilze (Stockschwämmchen, Shiitakepilze, Champignons oder Pfifferlinge, frisch oder aus der Dose)
- 1 große Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel

- 8–10 Aprikosenhälften aus der Dose
- 3 EL indische Tikka-Paste (aus dem Asia-Shop)
- 1 EL indische Tandoori-Paste (aus dem Asia-Shop)
- 200 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebel klein schneiden. Zusammen mit dem Gulasch und den Pilzen im heißen Öl anbraten. Köcheln lassen, damit sich Flüssigkeit ansammelt. Aprikosenhälften, Tikka- und Tandoori-Paste und das Wasser hinzugeben. 20–30 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu Basmatireis.

Verwundert, dass hier keine Chilischoten hinzugefügt werden? Das lässt sich ganz schnell klären, wenn man auf dem Glas der indischen Tandoori-Paste auf die Bestandteile schaut. Hauptbestandteil: 90 % Chili! ;–)