

Garnelen-Bhuna

by Andreas - Sonntag, August 20, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/garnelen-bhuna/>



Mit Bhuna bezeichnet man in der indischen Küche ein Currygericht, bei dem die Gewürze in Öl angebraten werden.

500 gr. Garnelen

1 Zwiebel

2 Chilischoten (getrocknet)

2 Knoblauchzehen

1 TL Kurkuma

2 TL Garam Masala

1 TL Paprikapulver

1 EL Weißweinessig

2 EL Zitronensaft

4 EL Öl

Pfeffer

Salz

Die Chilischoten zerbröseln und mit dem Kurkuma, dem Weißweinessig, den fein gehackten Knoblauchzehen, dem Paprikapulver, Pfeffer und Salz vermischen. Dann die Garnelen dazugeben. In einer Pfanne mit dem Öl die fein gehackte Zwiebel anbraten. Nun die Garnelen mit dem Gewürzen beifügen und alles ca. 3. Mit 150 ml Wasser auffüllen. Weitere 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Dann den Zitronensaft und das Garam Masala dazugeben.

Weitere Empfehlungen:

Schweineroulade mit Pestofüllung

Am besten mit Nudeln und einem Glas kräftigen Weißwein.

4 Schweinerouladen

4 Scheibe...

Frittata mit Spinat, Pancetta und Ziegenkäse

Ich las - zufällig - vor einigen Jahren "Botany of Desire" von Michael Pollan. Ein se...

Fischfrikadellen mit Krebsfleisch

Hier mal die beliebten Fischbuletten auf japanische Art mit Fischfilet, Krebsfleisch, Lauch, Mis...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station