



Mostindien-Curry

Für 4 Personen

- 200 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 2 cm Ingwerwurzel
- 400 g Boskoop Äpfel
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL mittelscharfe Currymischung
- Salz, Pfeffer
- 300 g tiefgekühlte Erbsen
- 500 g geschnetzeltes Schweinefleisch

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Äpfel ungeschält an einer groben Raffel reiben.

1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin ca. 3 Minuten andünsten. Äpfel und Currymischung zufügen, unter Rühren weitere 2 Minuten dünsten. Mit ca. 4 dl Wasser ablöschen, aufkochen und zugedeckt 15 Minuten köcheln. Sauce pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erbsen in die Sauce geben, 10 Minuten köcheln. Fleisch leicht würzen, im restlichen Öl anbraten und mit der Sauce vermischen.

Reis dazu servieren.