Schritt für Schritt Anleitung Lammfrikassee mit Curry

**Schritt 1:**

Mise en place:

600g Lammschulter

20g Weissmehl

30g Rapsöl

50g Zwiebeln

100g Äpfel

10g Currypaste, rot

80g Reiswein, Sake

80g Kokosmilch

400g Gemüsefond

40g Saucenhalbrahm

5g Ingwer

 **Schritt 2:**

Lammfleischwürfel würzen und mit wenig Weissmehl stäuben. Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln und das Fleisch beigeben und dünsten, bis sich ein sirupartiger Saft gebildet hat.

Das Fleisch darf nicht zu starke Farbe bekommen, sonst ist es kein Frikassee.



**Schritt 3:**

Apfelscheiben und Currypaste beigeben und mitdünsten. Mit dem restlichen Weissmehl stäuben.

 **Schritt 4:**

Mit Reiswein ablöschen und einkochen lassen.



**Schritt 5:**

Mit Gemüsefond und Kokosmilch auffüllen und aufkochen lassen. Zugedeckt weich dünsten, des Öfteren abschäumen.

Die Sauce wenn nötig etwas binden.

Saucenhalbrahm und geriebenen Ingwer

beigeben und abschmecken.

