

www.warmekueche.at

Einkaufsliste



Rotes Garnelencurry von der Malabarküste (4 Personen)

- 1kg Tigergarnelen (BIO, bzw. MSC-Fang)
- 4 grüne Chilischoten
- 1 Dose Kokosmilch (400ml)
- 2 rote Zwiebeln
- je 1 Teelöffel:
gemahlener Koriander, Kukurma und Kreuzkümmel, schwarze Senfkörner
- 4cm Ingwerwurzel
- 300g Paradeiserwürfel (aus der Dose oder Packung)
- rote Lebensmittelfarbe für Curry
- 20 getrocknete Curryblätter
- Tamarindensirup (1 Esslöffel)
- 4 Zehen Knoblauch
- Reis als Beilage