

***Ein kleines bisschen Urlaub für Daheim... - Reh Curry**

Auch wenn in 2020 die Urlaubsreisen an ferne Ziele wohl für die meisten ausfallen, auf exotisches Genüsse muss dennoch nicht verzichtet werden. Um dennoch bodenständig zu bleiben, baut dieses Curry auf heimischem Rehfleisch auf, das wunderbar harmoniert.

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- ein großes Stück Ingwer
- 40g Kurkuma (Frisch)
- 1 ½ Pfund Rehfleisch
- 2 Paprika
- 1 Pfund Champignons
- 1 Mango
- ½ Ananas
- 1-2 Becher Crème fraîche
- Paprikapulver (rosenscharf und edelsüß)
- Currypulver
- Cayennepfeffer
- Sojasauce



So wird's gemacht:

Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und Kurkuma schälen und kleinschneiden (nicht zu fein) und in Öl anbraten. (Vorsicht, Kurkuma ist ein starkes Färbemittel, das Haut für Tage gelb färbt. Wem es unangenehm ist, dass für Tage gesehen werden kann, dass man exotisch gekocht hat, entweder Kurkumapulver oder Einmalhandschuhe verwenden) Anschließend das in mundgerechte Stücke geschnittene Rehfleisch (hier kann Rücken, Keule, Blatt oder Träger verwendet werden) dazugeben und ebenfalls mit anbraten.

Schließlich das Gemüse und Obst hinzugeben und die Hitze reduzieren. Immer wieder umrühren ist wichtig!

Etwa 5 Minuten vor dem Verzehr schließlich die Crème fraîche unterrühren und je nach Geschmack mit den Gewürzen abschmecken. Die Sojasauce ersetzt in diesem Rezept das Salz und gibt noch einmal extra Aroma dazu.

Dazu passt am besten Reis (persönlicher Favorit: Basmatireis).

Tipp aus dem Forstamt: Wenn man einen Becher Reis und zwei Becher Wasser gemeinsam in den Topf gibt, und das Rühren nicht vergisst, erhält man perfekt gegarten Reis, und spart sich das Abgießen durch ein Sieb.