

## Rezept

# Curry mit Pflaume und Marzipan

Ein Rezept von Curry mit Pflaume und Marzipan, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Schalotten	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 TL</b> Chiliflocken	<b>1 TL</b> Fünf-Gewürze-Pulver
<b>1 TL</b> gemahlener Koriander	<b>½ Glas</b> Pflaumen (180 g Abtropfgewicht)
<b>50 ml</b> Flüssigkeit aus dem Glas	<b>300 g</b> Schweineschnitzel
<b>1 EL</b> neutrales Öl	<b>70 g</b> Marzipanrohmasse
<b>2 EL</b> Sojasauce	<b>2 Stängel</b> Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal, 21 g F, 41 g EW, 40 g KH

## Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und längs vierteln. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Chiliflocken, Fünf-Gewürze-Pulver und Koriander mischen. Die Pflaumen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das Schweinefleisch mit Küchenpapier abtrocknen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleischstreifen, Schalotten und Knoblauch darin unter Rühren ca. 5 Min. kräftig anbraten. Die Gewürzmischung unterrühren und ca. 20 Sek. mitbraten. 200 ml Wasser und die Pflaumen-Aufgussflüssigkeit dazugießen. Die Hitze reduzieren.
3. Die Marzipanrohmasse reiben, hinzugeben und unter Rühren auflösen. Die Pflaumen dazugeben. Curry bei schwacher Hitze ca. 3 Min. köcheln lassen. Die Sojasauce unterrühren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und das Curry damit bestreuen. Dazu passt Basmatireis.