

Rezept

Curry mit Pflaume und Marzipan

Ein Rezept von Curry mit Pflaume und Marzipan, am 27.04.2024

Zutaten

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