

## Rezept

# Gewürztes Hackfleisch

Ein Rezept von Gewürztes Hackfleisch, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> große Zwiebel	3-4 Knoblauchzehen
<b>50 g</b> frischer Ingwer	<b>4 EL</b> Öl
<b>1 TL</b> Kurkuma	½ TL Chilipulver
<b>1</b> ½ TL edelsüßes Paprikapulver	<b>500 g</b> Lammhackfleisch
¾ TL Salz	<b>2</b> Stiele Koriandergrün
<b>1 TL</b> Garam Masala	<b>200 g</b> Joghurt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden.

---

2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin bei mittlerer Hitze 3-4 Min. anbraten. Kurkuma, Chili- und Paprikapulver hinzufügen und unterrühren.

---

3. Das Hackfleisch und das Salz dazugeben und etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze braten, bis das Fleisch krümelig und gar ist.

---

4. Das Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken. Mit dem Garam Masala und dem Joghurt untermischen. Den Topf vom Herd nehmen und das gewürzte Hackfleisch noch etwa 5 Min. zugedeckt ziehen lassen. Als Beilage passt Brot oder Reis.