

## Lammwürfel mit Curry-Joghurt-Sauce (für 4 Personen)

Zutaten: 2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2-3 Esslöffel Öl  
1 gehäufter Esslöffel mildes Currypulver  
1 Messerspitze Cayennepfeffer  
200 ml Hühnerbouillon  
1 Becher (180 g) Nature-Joghurt  
100 g Crème fraîche  
Salz  
500 g Lammfleisch (Nierstück)  
Salz, Pfeffer, Öl  
 $\frac{1}{2}$  dl Weisswein und etwas Schnittlauch

### Zubereitung:

**Sauce:** Zwiebeln und Knoblauch schälen, in kleine Scheiben schneiden und im heissen Öl unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten dünsten. Curry und Cayennepfeffer darüber stäuben und kurz mitdünsten. Die Bouillon dazugiessen. Joghurt und Crème fraîche verrühren und beifügen, 10 Minuten weiterkochen. Mit dem Stabmixer pürieren und weiterkochen bis die Sauce cremig wird. Mit Salz abschmecken und bei Seite stellen.

**Das Fleisch** in grosse Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 2 Minuten anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 80°C 30 Minuten nachgaren lassen. Den Bratsatz mit dem Weisswein auflösen und auf 2 Esslöffel einkochen lassen. Zur Sauce geben. Vor dem Servieren die Sauce über das Fleisch giessen und mit Schnittlauch garnieren.

dazu passt: Reis oder Couscous