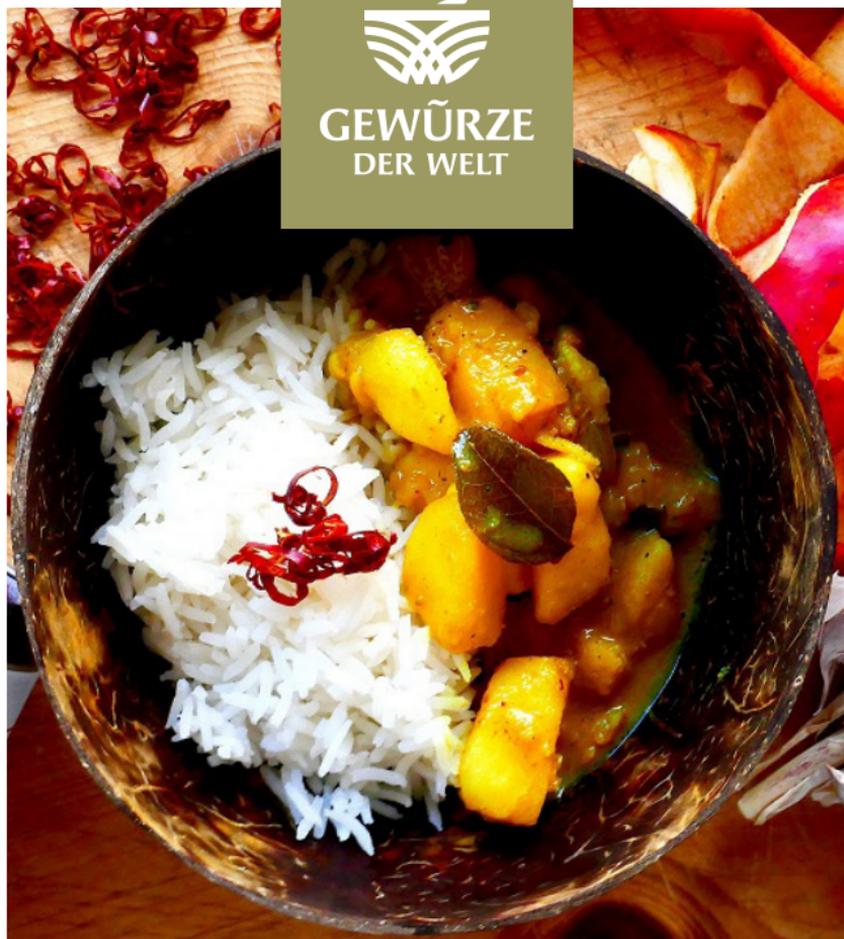




GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 39

## Sri-Lankisches Apfelcurry

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Curry-

#### Gewürzmischung:

-  1 EL Koriandersamen
-  1 TL Kreuzkümmel
- ½ TL ungekochter Reis
-  ½ TL Fenchelsamen
-  ½ TL Zimtblüten
-  4 Curryblätter
-  ½ TL Bio Cayennepfeffer geschrotet
-  ¼ TL Kardamomsaat
-  1 Nelke
-  ½ TL schwarzer Pfeffer

### Für das Curry:

- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
-  1 EL braune Senfkörner
-  5 Curryblätter
- 3 EL Curry-Gewürz von oben
-  1 TL Kurkuma
-  ½ TL Bio Cayennepfeffer geschrotet
- 4 große festkochende Äpfel (z.B. Braeborn oder Fuji), gewürfelt
- 150 ml Kokosmilch
- 100 ml Wasser
-  Meersalz
-  Öl

## Rezept

Alle Zutaten für die Currymischung in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen. Im Mörser pulverisieren. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen und Zwiebel, Senfkörner und Curryblätter braten, bis die Zwiebelwürfel weich sind. Currymischung, Kurkuma, Cayennepfeffer und Knoblauch hinzufügen und kurz braten. Anschließend die Apfelwürfel in den Topf geben, etwas salzen und unter Rühren weiter braten, bis die Apfelstücke weich sind. Mit der Kokosmilch aufgießen und mit etwas Wasser verdünnen. Weiter köcheln lassen, bis das Curry die gewünschte Konsistenz hat. Mit Basmatireis servieren.

**Guten Appetit!**