

Indische Crevetten

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Leckeres und bekömmliches Gericht mit Krustentieren. Dazu eignet sich ausgezeichnet Dampfreis.

Fleisch, Fisch, Eier

Vorbereitung

Indien

Kochzeit

Menge für

5-6 Personen

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	4	Stück	Nelken
2	10	Stück	Kardamom
3	0.5	Teelöffel	gemahlener Pfeffer
4	1	Stange	Zimt
5	1	Teelöffel	Kurkuma (für Farbe)
6	1	Teelöffel	Garam-Massala
7	1	Teelöffel	Salz
8	400	Gramm	Crevetten gross
9	2	Stück	Zwiebeln

Anleitung Zubereitung

1	Nelken, Pfeffer und Kardamomsamen im Mörser zu Pulver zerreiben.
2	Gewürzmischung zusammen mit Garam-Massala andünsten.
3	Zwiebeln gut andünsten
4	Wasser und Zimtbeigeben und etwas einkochen lassen. Joghurt beigeben
5	mit Salz abschmecken
6	Crevetten am Schluss noch 2-3 Minuten mitkochen