



---

## EIN INDISCHER KLASSIKER

---

Für dieses Keema Matar haben wir Rehackfleisch verwendet. Dieses Rezept funktioniert auch für Aloo Keema. Ersetzen Sie einfach Erbsen durch Kartoffeln - oder versuchen Sie, beide hinzuzufügen. Wenn Sie wirklich scharfes Essen mögen, dann nicht am Chili sparen.

## KEEMA MATAR

---

### Zutaten

- 500 g Wildbret
- 150 ml Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 2 TL frisch geriebener Ingwer
- 2 Knoblauchhandschuhe, gehackt
- 100 g gefrorene Erbsen
- 2 Lorbeerblätter
- 1,5 EL Kardamom
- 1 EL Zimt
- 1 TL Kurkuma
- 1 EL Chili
- 1 TL Koriander (getrocknet)
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 EL Garam Masala
- 1 EL Curry
- 200 ml Wasser

### Beilagen:

- Reis
- Frischer Koriander
- Naturjoghurt

 30 min.

### Zubereitung

In einem großen Topf 150 ml Olivenöl erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, fügen Sie alle Gewürze hinzu: Lorbeerblätter, Kardamom, Zimt, Kurkuma, Chili, getrockneter Koriander, Kreuzkümmel, Garam Masala und Curry. Bei mittlerer Hitze 2 Minuten anbraten. Als nächstes fügen Sie Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzu. Alles vermischen und bei schwacher Hitze 5-7 Minuten braten, bis die Zwiebeln weich und glassig sind.

Nun das gehackte Fleisch dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Während des Bratens immer umrühren, um Klumpen zu vermeiden. Wenn das Fleisch braun gebraten ist fügen Sie das Wasser hinzu. Bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten köcheln lassen. Zuletzt die gefrorenen Erbsen hinzufügen und weitere 5 Minuten langsam kochen lassen.

Schmecken Sie die Keema Matar mit Salz ab. Fügen Sie bei Bedarf weitere Gewürze hinzu. Mit Reis, kaltem Joghurt und frischem Koriander servieren.

Happy cooking & Bon appétit.