

Kambing bacem

Lamm mit würziger Tamarindensauce

Für 6 Personen

- 1,2 kg Lammkoteletts
- 3 EL Erdnussöl
- 3 dl Tamarindenwasser
- 2 Frühlingszwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
- 3 TL gemahlener Koriander
- 3 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 3 grosse rote Chilischoten, in feine Streifen geschnitten
- 1 TL gehackter frischer Ingwer
- 1 TL Zitronengrasstängel, gehackt
- 1 TL Galgantwurzel, gehackt
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 2 Kaffirlimettenblätter

Alle Zutaten ohne das Öl mischen und über die Lammkoteletts giessen. Im Kühlschrank 2 Stunden marinieren lassen.

Danach die abgetropften Lammkoteletts im heissen Öl beidseitig kurz anbraten. Die Marinade dazugiessen und weiter köcheln lassen, bis die Koteletts gar sind.