

Prawns – Maharashtrian Style (Indien)

Für 4–6 Personen

1 kg mittelgroße, ungekochte Garnelen, geschält, ohne Kopf und Schwanz (TK, aufgetaut)
2–3 Knoblauchzehen, gepresst und 4–5 Knoblauchzehen, halbiert und leicht angedrückt
2 TL Ingwer, frisch gerieben
4–5 TL Tamarindenpaste (Asialaden)
1/2 TL Kurkuma (Gelbwurz)
1/2 TL Zucker
Salz
1 TL–Spitze Chilipulver
Pflanzenöl
375 ml Kokosnussmilch, ungesüßt (Dose)
2–3 frische grüne Chilischoten, entkernt

Garnelen ggf. entlang der Rückenkrümmung aufschneiden, Darm entfernen, kalt abspülen, trockentupfen und mit gepresstem Knoblauch, Ingwer, Tamarinde, Kurkuma, Zucker, 1 TL Salz und Chilipulver in eine Schüssel geben. Alles gut mischen und 8–10 Minuten ziehen lassen.

Angedrückten Knoblauchhälften darin unter Rühren goldgelb braten. Garnelen mit Gewürzen dazugeben, ca. 1 Minute rühren, dann Kokosnussmilch und grüne Chilischoten dazugeben. Sobald alles kocht, Pfanne vom Herd nehmen, mit Salz nachwürzen, heiß servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Tipp: Mit Basmatireis, gemischtem Gemüse und frischem Koriander servieren.