

## GEMÜSE-BIRYANI

30  
min

20  
min

Zubereitung Garzeit

### Zubereitung:

- 1- Den Backofen auf 200 °C (Stufe 7) vorheizen.
- 2- Die Zucchini und Auberginen halbieren, dann in dünne Scheiben schneiden. Die Peperoni putzen und die Kerne entfernen, dann in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. Den Koriander klein hacken.
- 3- Alles Gemüse auf ein Backblech geben, mit einem Schuss Öl und **McCormick Knoblauchpulver** würzen und 15 Min. im Backofen garen, so dass das Gemüse gut gebraten ist.
- 4- Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. In einer Kasserolle mit einem Schuss Öl die Zwiebeln anschwitzen, 8g **McCormick Currypulver** hinzugeben, einige Sekunden erhitzen, dann den Joghurt hinzugeben.
- 5- Den Reis mit der Bouillon und 2g **McCormick Currypulver** dünsten.

### Anrichten:

Den Reis anrichten, das Gemüse in der Mitte anordnen, die Sauce hinzugeben und mit Koriander bestreuen.

### Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Der **Curry Madras McCormick** kann mit 10g **Indian Curry Medium McCormick** oder 20g **Curry Mild McCormick** ersetzt werden.



### ZUTATEN (10 Portionen)

- 500g Basmati-Reis
- 150cl Gemüsebouillon
- 10g **McCormick Currypulver**
- 200g rote Peperoni
- 200g Zucchini
- 100g Zwiebeln
- 300g griechischer Joghurt
- 300g Champignons
- 300g Auberginen
- 5g **McCormick Knoblauchpulver**
- 1 Bund Koriander
- 3cl Olivenöl
- 3g Pfeffer
- 6g Salz

## INDISCHES LAMMCURRY MIT KARTOFFELN, SPINAT UND ERBSEN

### ZUTATEN (10 Portionen)

- 2kg Lammshulter ohne Knochen
- 1,2kg Kartoffeln
- 400g gefrorene Erbsen
- 400g gefrorener Spinat
- 2l Gemüsebouillon
- 75g Zwiebeln
- 7,5cl Olivenöl
- 18g **Indian Curry Medium McCormick**
- 3g Pfeffer
- 6g Salz
- 1 Bund Koriander

20  
min

65  
min

Zubereitung Garzeit

### Zubereitung:

- 1- Zwiebeln schälen und fein schneiden. 2- In einem Schmortopf mit etwas Öl andünsten. Würzen. Fleischwürfel zugeben, 5 Minuten braun braten.
- 3- **Indian Curry Medium McCormick** zugeben und mit Gemüsebouillon ablöschen. Mischen. Während ca. 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- 4- Kartoffeln schälen, abspülen und in Viertel schneiden. In den Topf geben. Geben Sie falls nötig etwas Wasser hinzu, decken die Pfanne zu und lassen Sie es weitere 30 Minuten köcheln.
- 5- Fünf Minuten vor Ende der Kochzeit die Erbsen und den Spinat zugeben. Würzen.

**Anrichten:** Richten Sie die Lammstücke und das Gemüse in einem Suppenteller in der Mitte an und streuen Sie den gehackten Koriander darüber.

### Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Wer etwas mehr Schärfe wünscht, streut zwei gehackte Pfefferschoten darüber.