

Curry mit Garnelen und Mango

2		Zwiebeln	hacken
3		Knoblizehen	zerdrücken
2	cm	Ingwer	zerdrücken, alles zusammen mischen
3	El	Oel	erhitzen, Masse 2-3 Min. braten
2		Zwiebeln	in feine Scheiben schneiden
2		Chilis	in Ringe schneiden, beides zugeben, nochmals 3 Min. braten.
2	El	Koriander, gem.	alle Gewürze zugeben
½	TI	Kurkuma	
1	TI	Anis, gem.	
½	TI	Mangopulver	
½	TI	Senfkörner	
3	dl	Kokosmilch	zusammen zugeben, 8-10 Min. offen
2	dl	Wasser	köcheln lassen, ab und zu umrühren.
1		Mango, reif	in Spalten schneiden
500	g	Garnelen, roh	beides zugeben, 5 Min. köcheln lassen.