



Gesamtzeit: 2 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Madras Fisch-Curry

MADRAS FISCH-CURRY

800 g Fischfilet, festfleischig

40 g Sabita Garam Masala Paste

200 ml Sabita Tikka Masala Simmer Sauce

40 g Sabita Tamarinden Chutney

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Zwiebel

2 Tomaten

1 Esslöffel Ghee oder flüssige Butter

MADRAS FISCH-CURRY

1.

Fischfilet in grobe Würfel schneiden, mit Garam Masala-Paste und Öl einreiben. Anschließend den marinierten Fisch für 2 Stunden Kalt stellen.

Zwiebeln und Tomaten in Würfel schneiden und mit Ghee oder Butter im Topf anschwitzen. Das Tamarinden-Chutney und die Tikka-Masala Simmer Sauce hinzufügen. Die marinierten Fischwürfel vorsichtig unterheben.

Das Fischcurry im vorgeheiztem Backofen in einer Form
bei 200 Grad 10-12 Minuten garen. Dazu Reis oder
Pappadamus! Rezept drucken