

## Garnelen Curry

1 kg	Garnelen	
2	Chilis	fein schneiden
2	Knoblauchzehen	
1 TL	Tamarindenpaste	
1	kl. St. Ingwer	alles mit den Garnelen vermischen
1	TL Chilipulver	
2	TL Kurkuma	
	Salz	
	Öl	in einer Pfanne erhitzen
1	Knoblauchzehe	zerstoßen, leicht braten,
2	große Zwiebeln	fein schneiden, dazugeben, die gewürzten Garnelen dazugeben und braten
100-150ml	Wasser	in kleinen Mengen zugeben
2	Tomaten	klein schneiden, zugeben und noch 2-3 Min. kochen lassen

## Kümmelreis

1 kg	Basmati-Reis	Reis waschen
	Öl	erhitzen
40 g	Kreuzkümmel	
2	Lorbeerblätter	Gewürze anbraten, Reis dazugeben (ca. 3 Min.)
3	Kardamomkapseln	
	Wasser	zugeben, Reis gar kochen (ca. 20 Min.)