

## KENIA

Kenianisches Koriander-Lamm mit Kokos-Chapati



Quelle [goodfood.com.au](http://goodfood.com.au)

## Zutaten

2		Knoblauchzehen
3/4	Essl.	Geriebener Ingwer
1 1/4	Essl.	Zitronensaft; frisch gepresst
500	Gramm	Lammkeule oder Lammschulter
3/4	Essl.	Koriandersaat
1/8	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
1		Tomate; gehäutet, gehackt (P: 150 g)
1	Teel.	Tomatenmark
2		Lange grüne Chilis; entkernt, gehackt (P: -Jalapeños)
1/2	Handvoll	Korianderstängel und Wurzeln (P: nur Stängel); -grob gehackt
1 1/2	Essl.	Öl
		Salz
125	ml	Hühnerbrühe
1-2	Essl.	Joghurt

