

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Curry Geschnetzeltes

für 2 Personen

400g Fleisch eurer Wahl - 3 EL Curry - 3 EL Tomatenmark - 2 EL Mehl - 200g Jogurt - 150g Creme Fraîche - 1 Liter Gemüsebrühe  
- eine Zwiebel - eine Knoblauchzehe - 2 Tomaten - 3 Champignons

Das Fleisch in Streifen schneiden und zur Seite stellen.  
Zwiebeln, Champignons und Knoblauch ebenfalls klein schneiden. Tomaten vom Fruchtfleisch befreien, klein schneiden.  
Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Knoblauch, Zwiebeln und Champignons scharf anbraten. Fleisch hinzugeben und braun werden lassen.  
Die zwei EL Mehl hinüber streuen und kurz mit anbraten. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen, das Tomatenmark und den Curry unterheben. 15 Minuten bei niedriger Temperatur einkochen lassen.

Sättigungsbeilage aufsetzen und fertig kochen.

Jogurt und Creme Fraîche hinzugeben, wieder einkochen.  
Nach 10 Minuten die Tomaten hinzugeben.

So lange köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz der Soße erreicht ist.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min  
Kochzeit: ca. 40 Min

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!