

Rezept Caltus Piyadigamage Silva

Fischcurry

Zutaten:

2kg roher Thunfisch in 15 gleich grosse Teile schneiden
500g Basmatireis
5 dl Kokosnussmilch
3 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 – 5 Stk grüne Chilischoten
4 Kardamon
2 – 3 Nelken
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Fenchelsamen
1 kleines Stück Ingwer
10 Stück Curryblätter
Salz
Kurkuma
Gemahlener Koriander
Zimt

Zwiebeln bis und mit Zimt in Öl gut anbraten

Mit Kokosnussmilch ablöschen

Thunfisch in Sauce geben und knapp 10 Minuten leicht kochen lassen

Reis separat kochen und mit dem Fischcurry servieren

Dazu kann noch Gemüse oder Linsen serviert werden

Wir in Sri Lanka formen mit dem Reis und dem Fisch eine Kugel und essen das Ganze mit den Händen.