

Pacir Nanas

indonesisches Ananas Curry

3 Essl Öl

2 Stück Knoblauchzehen

6 Stück Schalotten

1 Stück Ananas

1 Stück Zimtstange

1 Stück Sternanis

4 Stück Nelken

2-3 Stück Kardamon zerdrückt

3 dl Kokosnussmilch

125g Palmzucker

5 Stück grüne Pepperoncini entkernen und in feine Streifen schneiden

5 Stück rote Pepperoncini entkernen und in feine Streifen schneiden

Gewürzpaste

3 Stück rote Pepperoncini

¼ Teel Kümmel

¼ Teel Anissamen

2 Stück Knoblauchzehen

5 Stück Schalotten

½ Teel getrockneter Kurkuma (Gelbwurz)

Salz zum abschmecken

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Gewürzpaste mit wenig Wasser mixen.

Knoblauchzehen & Schalotten feinblättrig schneiden, diese im heißen Öl gut anbraten. Dann die Gewürzpaste dazugeben und weiter braten, dann die Pepperoncini dazugeben. Die Ananas schälen und in Würfel schneiden und zu den Gewürzen in die Pfanne geben, weiter sautieren bis die Ananas halb gekocht ist Dann die Kokosmilch dazu geben und nochmals kurz aufkochen. Man sollte die Ananas nicht zu weich kochen dass man sie auch wieder erwärmen kann.