

# Lamm mit Spinat

## Zutaten:

600g Lammschulter  
450g TK- Blattspinat  
1 Stück Ingwer  
3 kleine Knoblauchzehen  
5 Zwiebeln  
Öl  
6 Pfefferkörner  
5 Nelken 2 Lorbeerblätter  
4 grüne Kardamomkapseln  
2 TL Kreuzkümmel  
¼ TL Chilipulver  
1 ½ TL Kurkuma  
2 TL Paprikapulver  
Salz  
100ml Sahne  
2 TL Garam Masala

## Zubereitung:

Fleisch 2cm groß würfeln. Aufgetauten Spinat hacken. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln schälen. Ingwer reiben, Knoblauch pressen, Zwiebeln fein hacken.

Öl erhitzen, Zwiebeln anbraten. Fleisch und die ganzen Gewürze dazu, 2 Minuten braten. Gemahlene Gewürze, Ingwer, Knoblauch hinzufügen, 2 weitere Minuten braten.

Bei schwacher Hitze zugedeckt schmoren lassen (je länger- je besser! Mindestens 45 Minuten). Spinat und Salz unterrühren und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Sahne zufügen (auch gern mehr als 100 ml!), einige Minuten köcheln lassen und mit Garam Masala bestreut servieren.