Lammgeschnetzeltes vom Gigot an Currysauce

Geschnetzeltes Lammfleisch vom Gigot kann à la minute zubereitet werden. Etwas mehr Zeit zum schmoren braucht die Currysauce (ca. 30 Minuten).
Ich habe ein fertiges, eher mildes Curry verwendet, dem ich noch ganz wenig scharfes Chilipulver zugegeben habe. Für meinen Gaumen grad scharf genug.

Das feine Lammfleisch stammt vom Engadiner Schaf. Gezüchtet von der Fam. Kägi in Wetzikon.

Zutaten (2 Portionen)

250g	geschnetzeltes Lammfleisch vom Gigot
1	kleinere Zwiebel oder Schalotte
1	kleiner, säuerlicher Apfel
1Tl	Currypulver (gehäuft)
1Msp	Chilipulver
1dl	Milch
1,5dl	Hühnerbouillon
	etwas Mehl zu bestäuben
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebeln fein hacken. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen ca. 5 Minuten andünsten, dabei mit etwas Mehl bestäuben. Hühnerbouillon und Milch dazugiessen, Curry- und Chilipulver zugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und beiseite stellen.

Geschnetzeltes leicht mit Salz und Pfeffer würzen und bei guter Hitze anbraten. Das Fleisch sollte locker in der Pfanne liegen, damit es richtig brutzeln kann und keinen Saft

zieht. Nach 1-2 Minuten mit zwei Gabeln sorgfältig wenden und nochmals ca. 1 Minute braten. Je nach Menge, das Fleisch portionenweise anbraten. Das Fleisch zur Currysauce geben und auf der heissen Herdplatte ca. 5 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.