

EIERCURRY (für 4 Personen)

- |                             |                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 8 hartgekochte Eier         | -1 Zwiebel                       |
| -1 grüne Peperoni           | 4 Knoblauchzehen                 |
| -ein kleines Stückchen Zimt | -Salz zum Abschmecken            |
| 2 Teelöffel Peperonipulver  | -4 Teelöffel Curry               |
| 2 Teelöffel Tomatenmark     | -2 Gewürznelken                  |
| 2 Kardamomschoten           | -einige Curry- (Lorbeer-)blätter |
| -1/2 Teelöffel Safran       | -einige Stückchen Zitronengras   |
| -Öl zum Braten              | -1/2 Tasse Wasser                |

Zubereitung

Die Eier werden gepellt, halbiert und mit Salz und Safran bestreut. Man backt sie goldbraun und nimmt sie dann aus der Pfanne. Danach werden die Zwiebel, die grüne Peperoni, die Curry- oder Lorbeerblätter, das Zitronengras, Kardamom, Nelken und Knoblauch solange geröstet, bis die Zwiebeln braun sind. Dazu gibt man die Eier zusammen mit den restlichen Zutaten und dem Wasser. Wenn mehr Sauce gewünscht wird, kann man noch etwas Wasser hinzufügen. Auf kleiner Flamme wird alles etwa 1/2 Stunde gekocht.