

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

### Shrimps in Zitronen-Curry

& Delta Sauvignon Blanc

#### Zutaten (für 4 Personen)

500 g Shrimps (vorgegart ohne Schale)  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 cm frischer Ingwer  
1 Chilischote  
2 EL Currypulver  
400 g Kokosmilch  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 Zitrone (unbehandelt)  
½ Bund Koriander  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung

Tiefgefrorene Shrimps auftauen, abspülen und trocken tupfen.

Zwiebel, Ingwer und Knoblauchzehen fein hacken. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und klein schneiden.

2 EL Öl in einem Tiegel erhitzen. Bei mittlerer Hitze Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Chili 3 Minuten dünsten. 2 EL Currypulver unterrühren, 1 Minute weiter dünsten. Kokosmilch dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles bei kleiner Flamme zum Köcheln bringen. Shrimps und 1 EL Zitronensaft in das Curry geben. Zugedeckt 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Korianderblätter fein hacken und unterrühren. Restliche Zitrone in Scheiben schneiden und in das Curry legen.

Dazu passt Basmatireis oder frisches Baguette und ein knackiger Sauvignon Blanc vom Weingut Delta in Neuseeland.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**