



Ein Gericht mit viel würzigem Schwung, dem man mit etwas Joghurt Eleganz beibringen kann.

## Stùfad yùnno

### Schmortopf aus Hackfleisch, Tomate, Xikuri und Ingwer

Der Name dieses Rezepts bedeutet wörtlich «braune Pfanne». Das hat indes wenig mit der Farbe der Gerichts zu tun, die eher rötlich ist als braun. Yùnno ist der Name eines kleinen Flüsschens auf Kaljandou, das sich vom Mont Nùrnùr in einigen Kurven zur Küste hinab schwingt und dessen Wasser besonders oft eine braune Farbe haben. Das scheint den Vimanas zu gefallen, den für die kleine Insel so typischen Ratten, die sich im vor allem im Mündungsgebiet oft in großer Zahl einfinden, um zu jagen. Dabei werden sie allerdings auch selbst oft zur Beute und landen so in mancher Küche, wo sie zu Hackfleisch verarbeitet und zum Beispiel mit Tomaten zu einem Eintopf verkocht werden, den man dann eben *yùnno* nennt. Selbstverständlich ist das Schmorgericht mit *Xikuri* gewürzt, der unausweichlichen Gewürzmischung der kaljandoulischen Cuisine.

Das Rezept hat eine gewisse Ähnlichkeit mit *Ueleur uiz*, einer anderen Spezialität der Insel, die jedoch mit Pilzen und Karotten ganz vegetarisch gekocht wird. Hackfleisch von Vimanas bekommt man sogar auf der lemuischen Hauptinsel nur selten, man behilft sich deshalb meist mit Gehacktem vom Rind, das sowohl aromatisch wie auch kochtechnisch ähnliche Eigenschaften hat. Wie *Ueleur uiz* wird auch *Stüfad yünno* bei Tisch mit Joghurt cremiger gemacht und aromatisch ein wenig geglättet. Auch hier passen in der Schale gekochte Süßkartoffeln als Beilage besonders gut – am besten natürlich die Sorte Simias, die auf Kaljandou gezüchtet wurde und dort überall angebaut wird.

#### Zutaten für 2 Personen

20 g	Xikuri Mahax	
2 TL	Pflanzenöl für das Dünsten der Zwiebeln	
50 g	Ingwer, geputzt (40 g), in kleinen Stücken	
50 g	Ingwer, geputzt (40 g), in feinen Streifen	
1	stattliche Zwiebel, gehackt	
1	stattliche Zwiebel, in feinen Streifen	
4	Knoblauchzehen, halbiert	
1 TL	Salz	
2 EL	Gerstengraupen	
1 TL	Kurkumapulver	
70 g	Tomatenpüree	
400 g	Dosentomaten, grob in Stücke geschnitten	
500 ml	Wasser	
1 EL	Pflanzenöl für das Anbraten des Fleisches	
300 g	Hackfleisch vom Rind	
12	frisch Curryblätter, optional	
200 g	Joghurt	
1	Knoblauchzehe, sehr fein gehackt für das Joghurt	
½ TL	Salz für das Joghurt	

- Gewürzmischung in einem schweren Topf rösten, bis es duftet und die Pfefferkörner herumspringen beginnen.
- Öl, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch mit 1 TL Salz begeben, glasig dünsten.
- Gerste, Kurkuma und Tomatenpüree einrühren, mit Tomate und Wasser ablöschen, kurz aufkochen, Hitze reduzieren, halb zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.
- 1 EL Pflanzenöl in einer separaten Bratpfanne kräftig erhitzen, Hackfleisch krümelig und braun braten.
- Hackfleisch in die Tomatensauce geben, kurz aufkochen, bei sehr niedriger Hitze 90 Minuten ohne Deckel schmoren, oft rühren.
- Kurz vor Ende der Kochzeit die Curryblätter begeben.
- Joghurt und Knoblauch zu einer Sauce vermischen.
- Ragout auf Teller verteilen, Joghurtsauce separat dazu reichen.