

Vegetarisches Curry mit Basmati-Reis

Für zwei Personen

Für das Curry:

1 rote Paprika	7 Champignons	60 g Zuckerschoten
2 Limette	1 rote Chilischote	1 Bund Koriander
6 Blätter Kaffir-Limette	4 EL grüne Thai-Currypaste	2 TL brauner Zucker
400 ml Kokosmilch	150 ml Hühnerfond	2 EL Fischsauce
3 EL dunkle Sojasauce	3 EL Erdnussöl	Salz, Pfeffer

Für den Reis:

200 g Basmatireis	50 g Ingwer	1 Bund Koriander
1 Limette	2 TL Salz	Pfeffer

Den Koriander waschen und trocken tupfen. Den Reis zusammen mit dem Koriander in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Die Zuckerschoten waschen und trocken tupfen. Die Paprika waschen, trocken tupfen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und klein schneiden. Die Chili entkernen und klein schneiden. Das Erdnussöl in einem Wok erhitzen und die Zuckerschoten darin andünsten. Anschließend die Paprika, die Champignons sowie ein kleines Stück der Chili zugeben und mit dünsten. Von der Currypaste zwei Esslöffel zugeben und kurz mit braten lassen. Das gegarte Gemüse anschließend aus dem Wok nehmen, abdecken und warmhalten. Die Kokosmilch zusammen mit dem Fond sowie den Limettenblättern in den Wok geben und aufkochen lassen. Die Limette waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die restliche Currypaste, die Fischsauce, die Sojasauce, den braunen Zucker sowie etwas Abrieb der Limettenschale zugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse in die Sauce geben und erwärmen. Den Koriander hacken. Den Reis vom Koriander entfernen, und etwas frischen, gehackten Koriander sowie etwas Limettenschale untermischen. Das Curry zusammen mit dem Reis auf einem Teller anrichten. Etwas Koriander darüber streuen, sowie etwas Ingwer über den angerichteten Reis raspeln und servieren.

Jasmin Faisst am 25. August 2014