

# Schwarzwurzel-Kokos-Curry mit Basmati

**Für zwei Personen**

**Für das Curry:**

|                      |                    |                              |
|----------------------|--------------------|------------------------------|
| 500 g Schwarzwurzel  | 2 Stangen Lauch    | 1 Zitrone                    |
| 30 g Butter          | 200 ml Kokosmilch  | 50 ml halbtrockener Weißwein |
| 1 TL flüssiger Honig | ½ Bund Koriander   | ½ Bund glatte Petersilie     |
| 2 TL Currypulver     | 1 gestr. TL Zucker | 1 EL Pflanzenöl              |
| Cayennepfeffer       | Salz               | Pfeffer                      |

**Für den Reis:**

|               |             |      |
|---------------|-------------|------|
| 200 g Basmati | 25 g Butter | Salz |
|---------------|-------------|------|

**Für das Curry:**

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In 500 ml Wasser geben.

Schwarzwurzeln mit Handschuhen putzen, schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Sofort in Zitronenwasser legen.

Lauch putzen, gründlich waschen und nur das Weiße in dünne Streifen schneiden. Koriander und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Schwarzwurzel und Lauch darin anschwitzen, Zucker, Honig und Currypulver hinzugeben und gut verrühren. Mit Kokosmilch ablöschen. Ca. 8-10 Minuten köcheln lassen, bis die Schwarzwurzeln gegart sind, aber noch Biss haben. Sollte dabei die Kokosmilch zu sehr einköcheln, etwas Weißwein angießen.

Curry mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren die gehackten Kräuter unterheben.

**Für den Reis:**

Reis waschen, in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen, sodass der Reis bedeckt ist, salzen und Reis zum Kochen bringen. Butter hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Vincent Wonneberger am 13. Januar 2021