

Eier-Curry mit Erbsen und Reis

Für 4 Personen

8 getrocknete Aprikosen	2 große säuerliche Äpfel	1 Zwiebel
3 EL Butter	3 TL scharfes Currypulver	375 ml Gemüsebrühe
400 g TK-Erbsen	1 Bio-Zitrone	100 g Creme Fraîche
1 Prise Rohrzucker	Salz	Pfeffer
4 Eier	200 g Langkornreis	800 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke	2 EL Blattpetersilie
einige Chilifäden		

Aprikosen in einer Schale mit heißem Wasser bedecken. Äpfel waschen, abtrocknen, Zwiebel schälen.

Einen Apfel und die Zwiebel mit der Reibe fein reiben.

Die Hälfte der Butter zerlassen und 2 TL Currypulver zugeben, kurz andünsten, geriebenen Apfel mit Zwiebel dazugeben und mitdünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und mit Deckel ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Dann offen kochen lassen, bis eine sämige Soße entstanden ist.

Erbsen dazugeben und zugedeckt ca. 8 Minuten garen, bis die Erbsen gar sind.

Zitrone heiß waschen, abtrocknen, Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone abreiben und Saft auspressen. Die andere Zitronenhälfte in feine Spalten schneiden.

Creme Fraîche unter die Erbsen rühren. Mit Currypulver, wenig Zitronensaft, -schale, etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eier in reichlich kochendem Wasser 7-8 Minuten kochen. Eier dann abschrecken und pellen. Eier in die Soße legen und 10 Minuten ziehen lassen.

Den Reis in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser mehrmals abspülen.

Gemüsebrühe mit dem Reis, Lorbeerblatt und Nelke in einen Topf geben. Aufkochen lassen. Bei kleiner Hitze zugedeckt nach Packungsanweisung gar ziehen lassen.

Den zweiten Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Achtel schneiden. Rest Butter in der Pfanne heiß werden lassen und die Apfelscheiben mit den abgetropften Aprikosen darin anbraten. Mit restlichem Currypulver bestreuen.

Erbsencurry mit den Eiern, Reis, Apfelstücken, Aprikosen, Petersilie, Zitronenspalten und Chilifäden anrichten.

Christina Richon am 25. März 2019