

Curry mit Kokosnussmilch

Rezept von Esther Kern für Radio SRF 1

Zutaten:

1 Zwiebel, gehackt
3 EL Pflanzenöl
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
10 g Ingwer, klein geschnitten
2 EL Currypulver*
Einige Curry-Blätter
1 kg Kartoffeln
800 g Karotten
1 Aubergine, etwas vorgekocht
250 ml Kokosnussmilch
Salz
einige Zimtblätter

Zubereitung:

Die Zwiebel mit etwas Öl andünsten. Knoblauch und Ingwer kurz mitdünsten. Dann das Currypulver und die Curry-Blätter dazugeben und zwei Minuten dünsten.

Jetzt das Gemüse und die Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Dann mit der Kokosnussmilch ablöschen. Gut mit Salz würzen.

Köcheln lassen, bis das Gemüse und die Kartoffeln gar sind. Nach Belieben etwas Wasser oder Gemüsebrühe dazugeben. Kurz vor Schluss zerkleinerte Zimtblätter dazugeben und mitköcheln.

Mit Reis servieren.

** Für dieses Curry verwendet man idealerweise ein hochwertiges Currypulver aus der kreolischen Küche. Man kann nach Belieben auch folgende Gewürze noch extra dazugeben: Pfeffer, Nelkenpulver, Zimt, Safran, Kurkuma.*