

Gelbes Thaicurry mit Basmatireis von Macouba

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Kreuzkümel

900 g Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
1.5 dl Öl	in eine große Pfanne geben
500 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
15 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschnitten und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
3.0 Stück Auberginen	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
200 g Blumenkohl	
4.0 Stück Zucchini	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
125 g Currypaste	gelb
75 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
7.5 dl Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
6 dl Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben