

Gemüsecurry mit Reis

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 7 Personen

Gewürze: Pfeffer, Kreuzkümel, Salz

630 g Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
1.05 dl Öl	in eine große Pfanne geben
700 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
10.5 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschnitten und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
1.575 kg Paprika	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
350 g Zucchini (g)	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
10.5 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
52.5 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
24.5 g Mehl	Mehl in einem Becher mit etwa 50ml kaltem Wasser klumpenfrei vermischen und mit der Soße einmal aufkochen.
5.25 dl Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
4.2 dl Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben