

# Thaicurry mit Reis (Vegi) \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

1.0 Liter Öl	fürs Anbraten
500 g Tofu	Anbraten
1.0 dl Sojasauce	Tofu ablöschen mit Sojasauce, dann beiseitelegen
* 1.0 cl Öl	fürs Anbraten
100 g Zwiebel	
* 3 g Knoblauchzehen	
2.0 Stück Zucchini	
3.0 Stück Pepperoni	
250 g Rüebli	
250 g Broccoli	
20 g Rote Currypaste	dazugeben
2.0 Liter Kokosmilch	dazugeben und leicht einkochen lassen
650 g Basmatireis	<p>Reis waschen. Den Reis mit kaltem Wasser bedecken. Mit den Händen den Reis in kreisenden Bewegungen waschen. Durch die überschüssige Stärke wird das Wasser trüb. Nun das Wasser abgießen und den Vorgang wiederholen bis das Wasser klar bleibt.</p> <p>Reis in einen Kochtopf geben.          Wasser dazugeben. Nach Belieben salzen.          Reis 10 Minuten einweichen lassen.          Herd auf die höchste Hitzestufe stellen und Reis aufkochen lassen.          Sobald das Wasser kocht, den Herd auf die mittlere Hitzestufe stellen und den Reis ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen bis das Wasser komplett aufgesogen wurde.          Nach Belieben ein Stück Butter hinzufügen.</p>

9.5 dl Wasser

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

10 Stück Zitronengras während des Kochens beifügen.