

Thai Curry (rot)

Zutaten

- 150g Reis (2 Portionen)
- 100g Pilze - braune Champignons / Austernpilze
- 200g Broccoli
- 1x Paprika
- 1x große Karotten
- 100g Buschbohnen
- 1x Ingwer - Daumenkuppen groß
- 2x Knoblauchzehe
- 1/2 rote Zwieben
- 50g Cashewnüsse
- 250ml Kokosmilch
- 200ml Gemüsebrühe
- 1x Limette (Saft)
- 1-2x TL gelbe Curtypaste
- Chilischote
- Soja Soße
- Curtypaste

Zubereitung

Reis:

1. Reis Waschen
2. In 300ml Wasser inkl einem Teelöffel Gemüsebrühe und Salz kochen bis das Wasser verdampft ist.
3. Anschließend auflockern. Den Saft einer halben Limette ausdrücken und die Limette dazulegen.
4. Deckel drauf und auf der noch heißen Herdplatte ruhen lassen

*bevor serviert wird Limette entfernen und Reis nochmals lockern / umrühren.

Curry:

1. Champignons vierteln / halbieren
2. Karotte schälen und ich Scheiben schneiden
3. Enden der Buschbohnen abschneiden und halbieren
4. Zucchini und Aubergine in scheiben (viertel) schneiden
5. Paprika in großzügige Würfel schneiden
6. Broccoliröschen auslösen. Ggf. halbieren
7. Frühlingszwiebel schneiden und grünen & weißen Teil trennen.
8. Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebel andünsten
9. Pilze, Broccoli, Aubergine, Zucchini, Paprika, Karotte und Buschbohnen hinzugeben und kurz mitdünsten
10. Curtypaste dazu geben

11. Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen
12. Kurz aufkochen lassen
13. Zitronengras andrücken / anbrechen und hinzufügen
14. Hitze reduzieren (Stufe 3-4) und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

*Beim servieren mit Frühlingszwiebeln und Chilistreifen bestreuen

From:
<https://doku.phlatts.de/> - David's Wiki



Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:thai_curry_rot&rev=1592830328

Last update: **2020/06/22 12:52**