MEIN GENUSS



Rotes Korma Gemüse Curry



It’s a match!

It's a match! Gerebelte Korianderblätter verleihen asiatischen Gerichten ihre typischen Geschmacksnoten!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Einen Topf mit 600 ml leicht gesalzenem Wasser aufsetzen. Den Basmatireis unter fließend kaltem Wasser ausgiebig abspülen. Wenn das Wasser kocht, den Reis hineinrühren und bei aufgelegtem Deckel bei kleinster Hitze etwa **10 Minuten** köcheln lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen und den Reis im geschlossenem Topf etwa **15 Minuten** ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Paprika halbieren, den Ansatz, die Kerne und die weißen Trennwände entfernen und die Schoten in mundgerechte Stücke schneiden. Champignons halbieren. Süßkartoffel schälen und würfeln. Karotten schälen, längs vierteln und in kleine Stücke schneiden.
3. Frühlingszwiebeln putzen und den weißen und grünen Teil getrennt in Ringe schneiden. Kokosmilch, Gemüsefond und Currypaste in ein Gefäß geben und alles gut miteinander vermischen.
4. Etwas Ghee in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse sowie den weißen Teil der Frühlingszwiebeln unter gelegentlichem Rühren für etwa **4 Minuten** scharf anbraten.
5. Hitze reduzieren und den Pfanneninhalt mit dem Kokosmilch-Curry-Mix ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Limettensaft und Zucker abschmecken und für etwa **10 Minuten** einkochen lassen, bis das Gemüse weich und die Sauce sämig ist. Kurz vor Ende der Garzeit Korianderblätter unterheben.
6. Das rote Korma Gemüse Curry mit dem Basmatireis zusammen anrichten, mit den grünen Frühlingszwiebelringen bestreuen - Guten Appetit!

Zutaten

300 g Basmatireis
2 rote Paprikaschoten
3 Frühlingszwiebeln
2 Karotten
1 Süßkartoffel
300 g braune Champignons
500 ml Kokosmilch
100 ml Gemüsefond
2 EL rote Currypaste
1 EL Korianderblätter, gerebelt
Zucker
Limettensaft
Salz undSchwarzer Pfeffer
Ghee (Alternative: Butterschmalz)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.05.2027.

MEIN GENUSS