

Süßkartoffelcurry

Zutaten (4 Personen):

- 600 g Süßkartoffeln
- 400 g Austernpilze (alternativ Champignons)
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Bio-Limette
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Öl
- 2-3 EL rische's „Reise nach Indien“
- 400 ml Kokosmilch
- 200 g TK Grüne Bohnen
- 1 rote Chilischote
- 2 Stiele Basilikum
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Limettensaft
- 1-2 TL brauner Zucker
- 2 EL Röstzwiebeln

Zubereitung:

- Süßkartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden / Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln / Äußere Blätter vom Zitronengras entfernen, Stange längs halbieren.
- Mit einer Reibe die Schale der Limette abreiben und den Saft anschließend auspressen / Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, Zwiebel in Streifen schneiden und Knoblauch fein hacken.
- Öl in einem großen Topf erhitzen, Pilze darin anbraten und wieder herausnehmen.
- Zwiebel im heißen Bratfett anbraten und Knoblauch dazugeben.
- rische's „Reise nach Indien“, Zitronengras und den Abrieb der Limette zufügen und kurz anschwitzen.
- Kokosmilch, 250 ml Wasser, Süßkartoffeln und Bohnen dazugeben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten weiterkochen lassen. Pilze zum Schluss wieder in den Topf geben.
- Chilischote waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden / Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.
- Das Currygericht mit Sojasauce, Limettensaft und Zucker abschmecken, Zitronengras entfernen und Chili und Basilikum unterrühren
- Anrichten: zu Basmati-Reis servieren und mit Röstzwiebeln garnieren