

Curry Masala mit Sojageschnetzeltem von Smurf

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Soja Schnetzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
5.0 g Ingwer	(ca. 4cm)
2.0 TL Kurkuma	
4.0 TL Kreuzkümmel	
10 g Koriander	(4TL)
10 g Curry	Masala (4TL)
10 g Chilipulver	(4TL)
4.0 TL Salz	
1.2 dl Zitronensaft	
300 g Nature Joghurt	Alles zusammen mischen und die Sojaschnetzel einlegen. Für intensiveren Geschmack kann das ganze am Vorabend gemacht werden und über Nacht ruhen.
	Das Ganze auf hoher Hitze mit genügend Öl braten bis fast die ganze Flüssigkeit weg ist. Sojaschnetzel aus der Pfanne entnehmen.
3.0 Stück Knoblauchzehen	
450 g Zwiebel	
20 g Ingwer	ca 3cm
	Fein schneiden und alles in zusätzlichem Öl andünsten.
2.0 TL Kurkuma	
10 g Curry	
10 g Koriander	
2.0 TL Kreuzkümmel	
4.0 TL Salz	
10 g Chilipulver	
100 g Tomatensauce	Hinzugeben und miterhitzen. Hitze reduzieren, damit die Gewürze nicht verbrennen.
250 g Tomatensauce Napoli	(Passierte Tomaten) Dazugeben und einkochen, bis das ganze eine dicke Paste wird. Die Paste ist fertig, wenn sich das vorhandene Öl von der Paste absetzt. Danach Sojaschnetzel zurück in die Paste geben mit 200ml Wasser. Nochmals für ca 10 minuten köcheln lassen.
4 dl Rahm	Hinzugeben und kurz einkochen lassen.
1.0 kg Langkornreis	Kochen, wie man halt Reis kocht. (Beilage, nicht zwingend erforderlich)