Gemüse Curry von Simon v N

Mengen für 10 Personen

Quelle: http://www.lecker.de/indisches-gemuese-curry-mit-kartoffeln-6103.html

Tags: Vegetarisch, Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Salz, Kurkuma

1.5 kg Kartoffeln	waschen, in Würfel schneiden.
1.25 kg Broccoli	putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden... Kartoffeln und Brokkoli in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten vorgaben. Danach vorsichtig in einem Sieb abtropfen lassen.
300 g Zucchetti (g)	waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2.5 Stück Knoblauchzehen	schälen, fein würfeln
250 g Zwiebel	(100g=1Stück) schälen, würfeln
15 g Chilischoten	(5g=1Stück) rote Chilischoten putzen, waschen und in Ringe schneiden.
250 g Paprika	(100g=1Stück) waschen und in Streifen schneiden.
62.5 g Mandelspliter	in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen.
1.0 dl Erdnussöl	Öl in einem Topf erhitzen... Zucchini und Kartoffeln unter Wenden ca. 3 Minuten braten. Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Brokkoli und Peperoni zufügen und weitere 3 Minuten braten.
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	zum ablöschen
4.0 dl Kokosmilch	zusammen mit Bouillon ablöschen.
25 g Currypaste	Currypaste untermischen, mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Garam Masala würzen. Ca. 6 Minuten köcheln lassen. Zum anrichten mit Mandelsplitter bestreuen.