

Gemüsecurry mit Reis (a la Timea) von blazorius@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Pfeffer, Salz

900 g Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
1.5 dl Öl	in eine große Pfanne geben
120 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
15 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschnitten und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
500 g Paprika	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
220 g Zucchini (g)	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
140 g Erbsen	
120 g Frühlingszwiebeln	
150 g Cashewnüsse	
220 g Bohnen	
300 g Rüebli	
350 g Kartoffeln	
15 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
75 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
5 dl Bouillon (flüssig)	fond
1.0 Liter Kokosmilch	