Gemüsecurry mit Reis von Norina Braun

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Kreuzkümel, Pfeffer

900 g Langkornreis	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
500 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
15 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
500 g Pepperoni (g)	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
500 g Zucchetti (g)	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
500 g Rüebli	
500 g Broccoli	
15 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
75 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
35 g Mehl	Mehl in einem Becher mit etwa 50ml kaltem wasser klumpenfrei vermischen und mit der Soße einmal aufkochen.
7.5 dl Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
6 dl Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben