



*Indisch-schwedisches Pouletcurry von a v o

Mengen für 12 Personen

Quelle: under valnötsträdet

Gewürze: Salz, Kreuzkümel, Cayenne Pfeffer, Kurkuma, Paprika

12 EL Öl	
4.8 Stück Zwiebeln	feingehackt
4.8 Stück Knoblauchzehen	gepresst/feingehackt
30 g Ingwer	gerieben
14.4 g Rote Currypaste	(6g 1/2 - 1 TL)
1.2 Liter Wasser	
12 Stück Tomaten	
48 g Honig	
7.2 dl Halbrahm	
840 g Pouletgeschnetzeltes	
240 g Bohnen	
4.8 Stück Rüebli	
240 g Erbsen	
300 g Nature Joghurt	dazureichen
12 g Koriander	