Malay-Curry (Poulet und Reis) von Rolf Schütz

Mengen für 10 Personen

Quelle: Eigen

Gewürze: Salz, Curry scharf

1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	Vorteilhat werden Pouletbrüste selber in Streifen geschnitten Diese scharf anbraten und beiseite stellen (warm halten)
* 5 g Salz	
20 g Curry	
180 g saurer Halbrahm	
2.5 dl Kokosmilch	
2.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln klein hacken
750 g Basmatireis	Reis nur in Salzwasser kochen (Sollte nicht kleben)

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

- Anstelle von Saurer Halbrahm Saucenrahlm verwenden
- Malayischer Curry ist sehr scharf und entwickelt den vollen Geschmack erst mit Salz und Hitze deshalb zu Beginn nur wenig beifügen.