



Thai Curry Vegan

von Oliver Nabholz

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Jasminreis	trocken - Während dem Kochprozess vorbereiten, sodass am Ende beides ready ist
800 g Tofu	Abtrocknen und in 1.5cm Würfel schneiden Mit etwas Salz ca. 2 Minuten kochen
1.4 Liter Kokosmilch	Zusammen mit der Currypaste, etwas Sojasauce, dem Knoblauch, Ingwer und dem Zitronengras erhitzen. Nach Wunsch mit etwas Honig süssen. Die Masse 3-4 min köcheln lassen, bis sie etwas dicker wird.
60 g Currypaste	je nach Geschmack mehr/weniger
4.5 cl Sojasauce	
5.0 Stück Knoblauchzehen	gehackt
30 g Ingwer	gehackt
2.0 Stück Zitronengrassängel	
600 g Gemüse nach Wahl	z.B. Peperoni und Zuchetti. Das Gemüse, den gekochten Tofu und die Bouillon hinzugeben. Aufkochen und danach 6-8 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich aber nicht verkocht ist.
5 dl Bouillon (flüssig)	
1.0 cl Zitronensaft	etwas Zitronensaft begeben und generell abschmecken Danach mit dem Reis auftischen