

Thaicurry (Tofu) von KücheAubila

Mengen für 10 Personen

700 g Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
300 g Tofu	in Wok anbraten und beiseitestellen
5.0 EL Öl	
150 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
1.5 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
500 g Chinakohl	irgendein Kohl
400 g Lauch	
350 g Rüebli	
500 g Süsskartoffeln	
200 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Nur vegetarisch hier - siehe "Thaicurry-Fleisch" für Pouletzutaten und Rezept.