Rezepte vom Sternekoch
Anthony Sarpong

powered by www.coolinato.de

Thai Curry

Zutaten für 4 Personen

1 Karotte
½ Staudensellerie
1 große Zwiebel
5 Stück Zitronengras
1-2 El Rote Curry Paste (je nach gewünschtem Schärfegrad)
500 ml Brühe
300 ml Kokosmilch
100ml Sojasauce
1 Überreife Banane
600 g Reis
1 Zucchini
500 g Champignons oder andere Pilze
1 Packung Zuckerschoten
2 Paprika

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten

1. Zwiebel, Staudensellerie, Karotte und das Zitronengras in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit heißem Öl rösten. Wenn das Gemüse durch das Rösten langsam dunkel wird, fügen Sie die Currypaste hinzu und rösten das Gemüse weiter an.

2. Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, löschen Sie das Gemüse mit der Sojasauce ab und gießen alles mit der Brühe auf. Fügen Sie die Kokosmilch und die Bananen hinzu. Für ca. 30 Minuten weiterhin bei hoher Hitze köcheln lassen, oder solange, bis sich das Fett trennt und an der Oberfläche schwimmt.

3. In der Zwischenzeit setzen Sie einen Topf Wasser auf und kochen den Reis wie es in der Verpackungsbeilage beschrieben ist.

4. Während der Reis kocht, schneiden Sie die Gemüseeinlage für Ihr Thai-Curry. Die Zucchini, Paprika, Pilze und Zuckerschoten schneiden Sie in mundgerechte Stücke. Danach passieren Sie die Sauce durch ein Sieb und fangen diese in einem Topf auf. Anschließend fügen Sie dem Thai-Curry die Gemüseeinlage bei und köcheln das Ganze für weitere 10 Minuten bei hoher Hitze.

5. Zum Servieren geben Sie den Reis in einen tiefen Teller oder eine Schüssel und dekorieren ihn mit dem Thai-Curry aus.

Guten Appetit!

Coolinato

Folgt uns auf