

ROTES CURRY

4 PERSONEN

ZUTATEN



ROTES CURRY

- 1 Zwiebel, rot, geschält, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt
- 2 El Ghee
- 2 El Orangencurrypulver oder Madrascurrypulver
- 1 Peperoncino, getrocknet, fein gehackt
- 1 Dose Pelati, gehackt
- 4 dl Kokosmilch
- Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

ROTES CURRY

Die Zwiebeln und den Knoblauch in heissem Ghee glasig dünsten. Das Currypulver und den Peperoncino hinzugeben und kurz rösten. Mit den Pelati weitere 3 Minuten köcheln. Mit der Kokosmilch ablöschen und ca. 30 Minuten auf kleiner Hitze kochen. Mit Fleur de Sel abschmecken und im Mixer pürieren.

Siehe Bild: Rotes Curry von der Pouletbrust mit exotischen Früchten

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels