

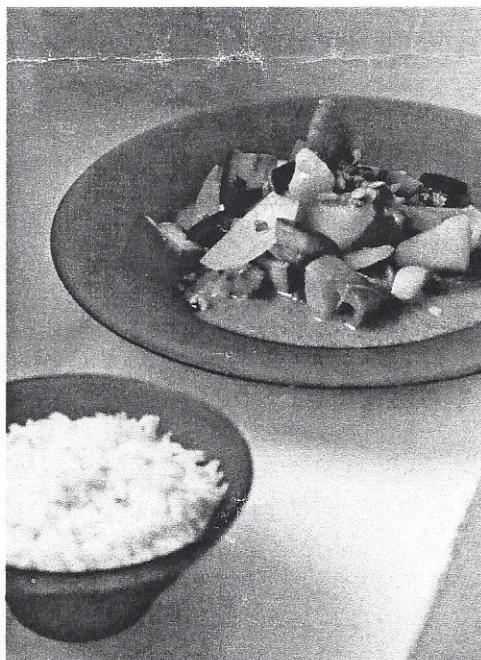
Masaman Thai-Curry

Esse ich besonders gerne (Rolf Hiltl) (VG)

4 Portionen

400 g Kartoffeln
1 mittelgrosse Aubergine
1 roter Peperone
(Paprikaschote)
1 grüner Peperone
(Paprikaschote)
1 Zwiebel
1 dl Erdnussöl
1–2 EL rote Masaman-
Currypaste
6 dl Wasser
1 EL Sojawürze
1 EL Zitronensaft
2 EL Rohzucker
6 dl Kokosmilch (Dose)
1 TL Maizena
(Speisestärke)
1 Apfel
1 Hand voll Erdnüsse,
ungesalzen

Die Kartoffeln schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Aubergine und Peperoni in 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und achteln. Das Erdnussöl erhitzen und die Currysauce darin anziehen lassen. Die Kartoffeln beifügen und mitdünsten. Mit Wasser bedecken, würzen und knapp weich kochen. Auberginen, Peperoni, Zwiebeln und Kokosmilch dazugeben. Ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Mit Maizena binden.
Den Apfel ungeschält und in Schnitzen direkt dem Gericht beigeben. Zugedeckt noch 5 Minuten ziehen lassen, dann die Erdnüsse daruntermischen.
Mit Basmatireis servieren.



Tipp:

Currysauce ist in
Thai-Läden oder in
Geschäften mit indischen
Lebensmitteln erhältlich.

Sie enthält aber oft
Crevetten. Aus diesem
Grund sind alle
Currysauzen im Hiltl
hausgemacht.