



Hauptgang

Curry-Reis

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Kubikliter (1/100)

250 gr	Reis
8 dl	Bouillon
2 cm	Ingwerwurzel, fein gehackt
2,5 dl	Kokosmilch (Dose)
2 EL	Sojasauce
1	Limette (oder kleine Zitrone) ausgepresst
2 EL	Currypulver
1 MSP	Cayennepfeffer
1	rote Peperoni
2	Frühlingszwiebeln
2	Bananen
4	Scheiben Ananas
2 EL	Butter
50 gr	Rosinen
100 gr	Cashewnüsse

Zubereitung:

Reis, Bouillon, Ingwer, Kokosmilch, Sojasauce, Limettensaft, Cayenne, Curry

Den Reis in der Bouillon garkochen. Ingwer, Kokosmilch, Sojasauce, Limettensaft (oder Zitronensaft), Cayenne und Curry zugeben.

Peperoni, Zwiebeln, Bananen, Ananas

In einer separaten Pfanne die in Streifen geschnittene Peperoni, gehackte Zwiebeln, Bananen in Rädchen und Ananas in Würfel geschnitten, in der Butter andämpfen. Danach zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Rosinen und Nüsse beifügen, mit dem Reis vermischen und sofort servieren.