



Rezeptkarte

Veganes Gemüsecurry

mit “Kaffee-Curry”

 Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Veganes Gemüsecurry mit „Kaffee-Curry“

Zutaten für 4 Personen:

100 g Kichererbsen getrocknet, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter, 40 g Schalotten, 40 g Knoblauch, 4 EL
Olivenöl, 200 g Kartoffeln festkochend, 180 g Kohlrabi, 100
g Karotten, 100 g Lauch hellgrün, 100 g Zuckerschoten,
600 ml Kokosmilch, Salz, 1 TL Zucker, Kaffee-Curry
(Gewürzzubereitung, Altes Gewürzamt), 1 Bund Koriander
frisch, 1 Spritzer frischer Limettensaft

Zubereitung:

Zur Vorbereitung die Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag Einweichwasser abschütten, die Kichererbsen in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Grob geschnittene Zwiebel und gestoßener Knoblauch sowie die Lorbeerblätter dazugeben und aufkochen. Aufsteigenden Schaum abtragen. Die Kichererbsen weich garen und im Fond auskühlen lassen. Für die schnelle Zubereitung des Gemüsecurrys die in Ringe geschnittenen Schalotten und Knoblauch in Scheiben in Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Kartoffel-, Kohlrabi- und Karottenwürfel dazugeben und kurz mitschwitzen. Mit Salz und 2-3 TL Kaffee-Curry würzen und Kokosmilch angießen. Einen Teelöffel Zucker dazugeben und für 8-10 Minuten köcheln lassen. Dabei mehrmals umrühren. Den Lauch in Streifen schneiden und mit den schräg halbierten Zuckerschoten in einer sehr heißen Pfanne scharf anbraten und zum Gemüsecurry geben. Die Kichererbsen und den gewaschenen, grob gehackten Koriander sowie Limettensaft hinzufügen. Final mit Salz und ggfs. Kaffee-Curry herzhaft abschmecken.