

Curryreis

mit getrockneten exotischen Früchten

Zutaten:

- 2 EL Olivenöl extra nativ*
- 200g Hom Mali (Langkorn-Vollwertreis) *
- 600 ml Wasser
- 1 kleine Zwiebel
- 1 große Lauchstange
- 2 EL scharfes Currypulver*
- 100 ml Weißwein*
- 50 g getrocknete Mangos, in mundgerechten Stücken*
- 50 g getrocknete Ananas, gewürfelt*
- 2 EL Rosinen*
- 100 ml Sahne
- Gemüsebrühe
- Meersalz *
- 2 EL geröstete Cashewnüsse für die Garnitur*

* *im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

- 🌐 Ananas, Mango und Rosinen im Weißwein etwa 30 Minuten einweichen.
- 🌐 Reis und Wasser aufkochen, 1-3 Minuten sprudelnd kochen, dann auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt 30 Minuten oder länger ausquellen lassen.
- 🌐 Zwiebel schälen und fein hacken. Beim Lauch grobfaserige Blätter entfernen, Stängel in Ringe schneiden.
- 🌐 Zwiebeln und Lauch in Olivenöl etwa 5 Minuten andünsten, Curry und Trockenfrüchte mitsamt Flüssigkeit zugeben, bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen, Reis unterrühren, unter Zugabe von Rahm und Gemüsebrühe auf die gewünschte Konsistenz verdünnen, erhitzen. Mit Salz abschmecken.
- 🌐 Curryreis anrichten, mit den gerösteten Cashewnüssen garnieren

Guten Appetit