

Curry Rice

Portionen

6

Wartezeiten

Zutaten

- 400g Gulasch
- 400g Kartoffeln (gewürfelt)
- 200g Paprika (gewürfelt)
- 200g Zwiebeln (gewürfelt)
- 150g Champignons (gescheibelt)
- 150g Karotten (gescheibelt)
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 3-4 Esslöffel Mehl
- 800ml Brühe
- 2 Teelöffel Ingwerpulver
- 3 Teelöffel Kreuzkümmel gemahlen
- 3 Esslöffel Currypulver
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- 0.5 Cup Sojasauce
- Wenige Spritzer Fischsauce

Zubereitung

1. Boden von einem großen, hohen Topf mit Öl bedecken, auf höchster Stufe erhitzen
2. Sobald heiß, Fleisch und Knoblauch anbraten bis Fleisch kaum mehr rot ist
3. Zwiebeln zugeben und Herd etwas drosseln
4. Sobald die Zwiebeln glasig sind, Curry- und Ingwerpulver dazugeben, gut vermengen
5. Kartoffeln und Karotten zugeben, gut umrühren, aber leicht anbacken lassen
6. Nach 2-3min das Mehl hinzugeben, und mit leichtem Rühren vorsichtig am Boden anbacken lassen
7. Brühe in 3-4 Portionen hinzugeben, Boden immer wieder freikratzen
8. Weitere ~15min köcheln lassen, Boden weiter ein paar mal freikratzen
9. Paprika und Pilze zugeben, gut rühren
10. Weitere 10min köcheln lassen
11. Zitronensaft, Kreuzkümmel, Sojasauce, Zitronensaft und Fishsauce zugeben, durchrühren

12. Mit Reis (150g p.P.) servieren

