

eldora

Indisches Madras Pilzcurry



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Pilzcurry

- 200g Champignons
- 200g Kräuterseitlinge
- 75g Austernpilze
- 1 Zwiebel
- Rapsöl
- Kreuzkümmel, gemahlen
- Kardamom, gemahlen
- Koriander, gemahlen
- Senfsamen
- Lorbeerblätter
- Prise Zucker
- rote Peperoncini
- Madras Curry-Pulver
- 350ml Gemüsebouillon
- 40ml Halbrahm
- 1 El Maisstärke
- Frischer Koriander

Zutaten Minzjoghurt

- 200g Naturjoghurt
- etwas Kreuzkümmel
- etwas Harissa
- Einige Zweige Pfefferminz
- Salz & Pfeffer

Zubereitung Pilzcurry

Die Zwiebel klein schneiden. Die Champignons vierteln oder sechsteln (je nach Grösse). Die Austernpilze zupfen und die Kräuterseitlinge der Länge nach halbieren. Die Zwiebeln im Rapsöl andünsten und die Gewürze (bis auf das Madras Curry), Zucker, Lorbeer und Peperoncini dazugeben und bei schwacher Hitze rösten (nicht zu heiss werden lassen, das die Gewürze nicht verbrennen). Die Pilze dazugeben und einige Minuten mitdünsten. Mit Bouillon auffüllen und bei schwacher Hitze ca. 20min köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Koriander grob schneiden und das Minzjoghurt zubereiten. Dann das Madras Curry-Pulver und den Rahm zum Curry dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Maizena mit 2 EL Wasser verrühren bis sich das Maizena aufgelöst hat. Das aufgelöste Maizenawasser zum Curry geben. Das Curry gut durchrühren und nochmals aufköcheln lassen bis es etwas eindickt.

Das Curry mit etwas Koriander garnieren und mit Fladenbrot und dem Minzjoghurt servieren

Zubereitung Minzjoghurt

Die Minze fein hacken/schneiden und mit allen Gewürzen zum Joghurt geben. Nach Belieben salzen und pfeffern.