

Reis nach Indischer Art

Zutaten für 10 Portionen:

700 g Reis
1,2 l Gemüsebrühe
550 g Karotten
1 Stange Lauch
1,25 kg Kartoffeln
4 Knoblauchzehen
900 g Kichererbsen (Dosen)
400 ml Kokosmilch
2 Bund Frühlingszwiebeln
1 große Zucchini
Currypulver

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser kochen.

Reis mit dem doppelten Volumen an kalter Gemüsebrühe in einem Topf zum kochen bringen. Etwa eine Minute kochen lassen und dann den Herd ausschalten. Dann den Deckel nicht abnehmen, der Reis quillt von alleine zu Ende.

Frühlingszwiebeln und Lauch klein schneiden und anbraten, Currypulver und Kokosmilch hinzufügen, Gemüse klein schneiden, Kichererbsen abschütten und untermischen.

Etwas köcheln lassen und abschmecken.

Von Milan van Well