

Curry mit Süsskartoffel und Aubergine



Rezept und Foto von Gisela Martin

Wie man auf dem Foto sieht: Man kann alles von Hand schnippeln. Mit dem Würfelschneider spart man aber richtig Zeit!

Zutaten:

Öl zum Anbraten

1 Zwiebel

2 EL rote Currypaste

1 Süsskartoffel

375 ml Kokosmilch

250 ml Wasser

1 Aubergine

5 Limettenblätter

etwas Fischsauce

Saft von einer Limette

2 TL brauner Zucker

etwas Koriander und ggf. auch frische Korianderblätter

Zubereitung:

Zwiebel mit Würfelschneider würfeln und zur Seite legen

Aubergine waschen und würfeln und zur Seite legen. Ebenso Süsskartoffel schälen und würfeln.

Kochröhrelement einsetzen, Rührintervallstufe 3, Temperatur einstellen. Öl in Cooking Chef erhitzen, Zwiebeln und Currypaste anschwitzen.

Kokosmilch und Wasser in die Schüssel zugeben, Temperatur etwas über 100 Grad. Nach dem Aufkochen wieder etwas zurückstellen und ca. 5 Min. garen.

Süßkartoffel zugeben und nochmals 7 Minuten kochen.

Aubergine und Limettenblätter zugeben und nochmals 10 Minuten kochen

Mit Fischsauce, Limettensaft, braunem Zucker und Koriander würzen.

Falls vorhanden mit frischen Korianderblättern dekorieren.

Dazu gab es bei uns Basmatireis.