Gemüsecurry mit Kichererbsen



Nach einem Rezept von migusto

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 2 | kg | Reis | Wasser aufkochen und salzen. Reis beifügen, bei kleiner Hitze 15-18 Minuten (nach Packungsangabe) kochen, abgiessen, mit Butter verfeinern, auf der ausgeschalteter Wärmequelle warmhalten. |
| 6 | Stk | Zwiebeln, gehackt |  |
| 1.8 | kg | Karotten, halbiert, in Scheiben geschnitten |  |
| 1.8 | kg | Blumenkohl, in Röschen geteilt |  |
| 12 | EL | Öl | Öl erhitzen, Zwiebel, Karotten und Blumenkohl darin ca. 5 Minuten andünsten. |
| 18 | EL | milde Currypaste | Currypaste dazugeben, mitdünsten. |
| 6 | Dosen | Kichererbsen à 400 g, abgetropft 250 g, abgespült |  |
| 1.2 | l | Bouillon |  |
| 3 | l | Kokosmilch | Kichererbsen, Bouillon und Kokosmilch dazugeben. Gemüsecurry ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. |
| 600 | g | Kefen | 3 Minuten vor Ende der Garzeit Kefen untermischen. |
| 18 | EL | Cashewkerne | Cashewkerne in einer beschichteten Bratpfanne leicht rösten. Grob hacken. |
| 1.5 | Bund | Koriander oder Petersilie, gezupft |  |
|  |  | Limettenschnitze zum Servieren | Curry mit Reis anrichten, mit Cashewkernen und frischen Kräutern bestreuen und mit Limettenschnitzen servieren. |