



Varathans Curry-Kokos-Mischung für gelbe Currygrundsauce

Zutaten:

50 g Varathans Curry-Kokos-Mischung
3 dl Wasser
20 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
10 g Salz

Zubereitung:

Zwiebeln glasig dünsten. Curry-Kokos-Pulver dazugeben. Mit dem Wasser auffüllen und verrühren. Knoblauchzehe hinzugeben, kurz aufkochen lassen und anschliessend mit einem Pürierstab mixen. Konsistenz nach belieben durch einkochen oder auffüllen variieren.

Varathans Curry-Kokos-Mischung ist die Basis für ihr eigenes Curry. Sie dient als Grundsauce, die nach belieben mit Zitronengras und oder Ingwer verfeinert werden kann. Diese Zutaten einfach mit den Zwiebeln zusammen andünsten.

Beispiel für eine typisches gelbes Curry für zwei Personen:

200 g Poulet, Rinds,- Schweins,- oder Entenbrust
50 g Gemüsestreifen (Rübli, Lauch, Bambussprossen, Peperoni, Pak Choy)
50 g Varathans Curry-Kokos-Mischung (zubereitet als Grundsauce)

Für mehr exotischen Geschmack gibt man z.B. Fenchel,- oder Senfsamen, Chili, Ingwer, Mango oder Ananas hinzu.

Zubereitung:

Fleisch saignant anbraten und würzen. Beiseite stellen.
Gemüse in dünne Streifen schneiden, kurz in Öl oder Butter anbraten.
Beide Zutaten in die angerührte Currysauce geben und leicht köcheln lassen bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.

Sie können das Gemüse auch Roh in der Currysauce kochen.