

Kochen mit Klaus

Indischer Curcuma-Erdnussreis

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 200 g Basmati-Reis, Salz, 3 Zwiebeln, 2 EL Koriander-Samen, Öl,
- 4 Knobizehen, 1 rote Paprika, 2 EL schwarzer Zwiebel-Samen,
- 500 ml Gemüsebrühe, 150 g Joghurt, 4 TL Curcuma, 80 g TK-Erbsen,
- 1 EL geh. Koriandergrün, 80 g Erdnüsse

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel in Spalten schneiden, übrige u. Knobi fein würfeln. Paprika entkernen, waschen, klein würfeln. Koriander- u. Zwiebelsamen im Mörser zerreiben.



2. Zwiebel-, u. Koriander-Samen in 3 EL Öl anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika u. Reis zufügen, kurz mitbraten. Mit Brühe ablöschen, Joghurt, Curcuma u. Salz zugeben u. verrühren. Abgedeckt bei niedriger Hitze garen bis die Brühe verdunstet ist (ca. 25 Min.).



3. Erbsen, Koriandergrün u. 60 g Erdnüsse 5 Min. vor Garende unterheben. Mit dem Rest Nüssen den Reis garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Koriander garniert servieren.



Erstellt von Klaus am 07.10.2023