



Massaman Curry - Gäng Massaman

Menge: 4 - 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten:

300 g Kartoffeln

2 Zwiebeln

500 g **Shan Tofu** (alternativ normales Tofu)

1 EL Kokosöl

1 Liter Kokosmilch

200 g frisch zubereitete **Massaman-Currypaste** (oder 50 g Fertigprodukt)

1 TL Salz

3 Zweige Rosmarin

6 mittelgroße Champignons

je 1/2 rote und gelbe Paprika

2 EL Erdnüsse

2 TL Limettensaft, frisch gepresst

1 Prise Kurkuma

1 EL braunen Zucker

2 Frühlingszwiebeln (für die Garnitur)

200 g Reis

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale ca. 30 Minuten gar kochen und abkühlen lassen. Dann die Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und vierteln. Paprika waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

(Shan-) Tofu in Würfel schneiden und in den kalten Ofen geben und bei 200 °C 15 Minuten leicht anknuspern.

Einem großen Topf erhitzen und 300 ml der Kokosmilch und die Currypaste unter Rühren aufkochen. Wenn sich kleine Fettaugen an der Oberfläche bilden und es zu duften beginnt*, die restliche Kokosmilch angießen und wieder aufkochen lassen.

Nun Kartoffeln, Erdnüsse, Zwiebeln, Rosmarin und 1 TL Salz zufügen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Reis zubereiten.

Limettensaft, eine Prise Kurkuma, Zucker, Shan-Tofu, Paprika und Pilze in das Curry geben und noch ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Den Reis und das Massaman-Curry in 4 Suppenschalen füllen, die Tofuwürfel dazu geben und mit Frühlingszwiebeln garnieren.

*Variante für Fleischesser:

Anstatt Tofu Hähnchenbrust in Würfel schneiden. Nachdem sich kleine Fettaugen an der Oberfläche der Kokosmilch gebildet haben, das Hühnchen dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Dann weiter dem Rezept folgen.