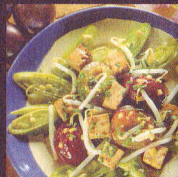
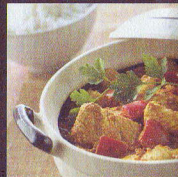


Curry

Feurige Versuchung



Der Geschmack der Sehnsucht

Ein Gewürz erobert die Welt



Verführerische Rezepte

Die besten Curry-Gerichte zum Selberkochen



Grosser Wettbewerb

Traumreise nach Indien und weitere tolle Preise zu gewinnen



inditours

Der Indien-Spezialist von travelhouse

LANDOLT WEINE
www.landolt-weine.ch

Molkerei Biedermann AG
... das Beste aus Milch

SV
catering & services

SV
catering & services



Gebratene Spareribs mit rotem Curry und Fingerwurzeln

Zutaten für 4 Personen

800 g Spareribs	3-4 Zitronenblätter	Öl zum Braten
2 Knoblauchzehen	2-3 Basilikumzweige	2 EL rote Currypaste
1 Stück Korianderwurzel	3 Fingerwurzeln	3 EL Fischsauce
2 EL Sojasauce	3 rote Peperoni	3-4 grüne Pfefferkörner

Zubereitung

Spareribs in kleine Stücke hacken. Knoblauch schälen und mit der geputzten Korianderwurzel fein hacken. Sojasauce, Korianderwurzel und Knoblauch miteinander vermischen und über die Spareribs geben. Etwa 1 bis 2 Std. durchziehen lassen. Zitronenblätter waschen, trocken tupfen und zerkleinern. Basilikumzweige waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und zerkleinern. Fingerwurzeln und Peperoni waschen, putzen und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spareribs darin goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Etwas Öl abgiessen. Im restlichen Öl die Currypaste kurz anbraten. Fischsauce und etwas Wasser dazugeben und verrühren. Die Spareribs untermischen. Fingerwurzeln, Zitronenblätter, grüne Pfefferkörner und Peperoni dazugeben, alles miteinander vermischen und etwa 2 bis 3 Min. köcheln lassen. Mit Basilikum abschmecken.

Red Snapper auf Kokoscurry

Zutaten für 4 Personen

2 Knoblauchzehen	1 frische Ingwerwurzel	2 Pak Choi
100 g Cashewkerne	(ca. 100 g)	12 Mini-Auberginen
100 ml Öl	5 Zitronenblätter	1 Kochbanane
450 ml Kokosmilch	1 EL grüne Currypaste	750 g Red-Snapper-Filet
150 ml Brühe	Sojasauce	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Cashewkerne in heissem Öl anrösten. Knoblauch schälen, hacken und kurz mitrösten, mit Kokosmilch und Brühe ablöschen. Den Ingwer schälen, in Stücke schneiden und mit den Zitronenblättern zugeben. Den Sud ein wenig einköcheln lassen und mit grüner Currypaste und Sojasauce abschmecken. Das Gemüse waschen, Banane schälen, alles klein schneiden, separat anschwitzen, dann in den Sud legen. Fischfilets auf der Hautseite rautenförmig leicht einschneiden, in Portionsstücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heissem Öl auf der Hautseite anbraten. Anschliessend wenden und ca. 5 Min. nachgaren lassen. Mit dem Kokoscurry anrichten und servieren.



Thaicurry mit Riesencrevetten und Koriandergrün

Zutaten für 4 Personen

1 Bund Frühlingszwiebeln
2 TL frisch gehackter Ingwer
2 Knoblauchzehen
2 Tomaten

1 Zucchini
2 EL Öl
600 ml Kokosmilch
(Dose, ungesüsst)
1 ½ EL grüne Currypaste

Saft einer halben Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
300 g gegarte, geschälte grosse
Crevetten

Zubereitung

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen, hacken. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini schälen und ebenfalls klein würfeln. Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zucchini im Öl bei starker Hitze 4–5 Min. braten. Kokosmilch mit Currypaste und Zitronensaft untermischen, salzen, pfeffern und offen bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. köcheln lassen. Die Garnelen darin erhitzen, dann in Schälchen anrichten und servieren.



Schweinefleischcurry mit Erdnüssen und Gemüse (China)

Zutaten für 4 Personen

600 g Schweinefleisch
(z.B. Schnitzfleisch)
125 ml Gemüsebrühe
100 g Erdnusskerne
3 Karotten

1 Stange Lauch
Je 1 rote, grüne und
gelbe Peperoni
6 EL Erdnussöl
3 EL Sojasauce

1 EL Currypulver
1 TL 5-Gewürze-Pulver
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Schweinefleisch in schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben. Das 5-Gewürze-Pulver mit der Sojasauce verrühren und über das Fleisch geben, gut durchrühren und ca. 30 Min. marinieren lassen. Erdnüsse fein hacken. Karotten schälen und in schmale Streifen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und das Weiße und Hellgrüne in Ringe schneiden. Peperoni halbieren, entkernen, putzen, waschen und in Streifen schneiden. In einem Wok 3 EL Erdnussöl erhitzen und das Fleisch darin ca. 1–2 Min. scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Das restliche Öl in den Wok geben, Karotten, Lauch und Peperoni darin unter Rühren anbraten. Mit Currypulver, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Brühe angießen und das Fleisch wieder begeben. Die Erdnusskerne hinzufügen, kurz aufkochen lassen und abschmecken. In Schälchen anrichten. Dazu gibt's Reis.

