

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 05.04.2022

Eier-Curry mit Ingwer und Langkornreis

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Reis

200 g Langkornreis
500 ml Wasser
etwas Salz
20 g Butter

Für das Curry

6 Eier (Größe M)
2 Zwiebeln, rot
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer, ca. 2 cm
1 Chilischote
400 g gehackte Tomaten
400 ml Kokosmilch
30 g Butter
2 EL Currypulver
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Koriander, gemahlen
1 TL Senfsamen
etwas Salz
1 EL Zucker
1 Bund Koriander oder Petersilie



Zubereitung

1. **Reis kalt abrausen.** Reis, Wasser und Salz in einen Topf geben, aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten und ca. 20-25 Minuten quellen lassen.
2. **Eier anpieken** und in kochendem Wasser ca. 7-8 Minuten wachweich garen. Danach die Eier abgießen und kalt abrausen.
3. Die Schalen von Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch hacken.
4. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Chilischote halbieren, entkernen und hacken.
5. Butter erhitzen (wahlweise etwas Fett von der Kokosmilch verwenden). Zwiebeln darin andünsten bis goldgelb sind.
6. Knoblauch, Chili und Ingwer zugeben und ebenfalls kurz andünsten. Danach Currypulver, Kreuzkümmel, Koriander und Senfsamen untermischen und erhitzen. Zucker darüberstreuen. Tomaten untermischen und alles, abgedeckt, ca. 20 Minuten köcheln lassen.
7. Deckel abnehmen, Kokosmilch untermischen und ohne Deckel weitere ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz abschmecken.
8. Eier schälen, halbieren, in die Soße geben und erwärmen. Koriander abrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
9. Butter unter den Reis mischen. Koriander über das Curry streuen. Mit dem Reis anrichten und servieren.