

Rezept

Curry-Bratreis mit Ananas

Ein Rezept von Curry-Bratreis mit Ananas, am 11.05.2026

Zutaten

400 g frische Ananas	150 g tiefgekühlte Erbsen
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)	250 g geschälte, gegarte Garnelen
3 EL Butterschmalz	3 TL Currypulver
1 TL Kurkuma	750 g kalter, gekochter Basmatireis (aus 400 g Reis, ersatzweise Duftreis)
Salz	Pfeffer
1-2 EL Limettensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Ananas schälen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Viertel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Erbsen antauen lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen.
2. Erst den Wok, dann 2 EL Schmalz darin erhitzen. Die Zwiebel-, Knoblauch- und Ingwerwürfel 1 Min. anbraten. Die Ananasscheiben, Erbsen und Garnelen zufügen und 2-3 Min. unter Rühren mitbraten. Herausnehmen.
3. 1 EL Schmalz im Wok erhitzen. Curry und Kurkuma kurz darin anrösten. Den Reis zufügen und 5 Min. unter Rühren anbraten. Die Ananas-Garnelen-Mischung unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.