

Rezept

Winter-Curry mit Erdnuss-Topping

Ein Rezept von Winter-Curry mit Erdnuss-Topping, am 05.12.2025

Zutaten

1	frische rote Chilischote	1 Stängel	Zitronengras
1	frischer Ingwer	1	Möhre
walnussgroßes Stück		1	kleiner Brokkoli
1 Staude	Chicorée	1	rote Spitzpaprikaschote
2 EL	Öl	1 Handvoll	frische Shiitake-Pilze
1 Dose	Kokosmilch (400 ml)	100 g	Mungbohnensprossen
1-2 TL	rote Currysauce (Asienladen)	2-3 EL	Sojasauce
1-2 Spritzer	Limettensaft	2 EL	gesalzene geröstete Erdnusskerne
		1/2 TL	brauner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Chilischote waschen, nach Belieben entkernen, putzen und fein würfeln. Das Zitronengras waschen, äußere Blätter eventuell entfernen, den Stängel längs halbieren. Den Ingwer schälen und fein hacken.
2. Die Möhre schälen und schräg in Scheiben hobeln. Brokkoli waschen, putzen und in sehr kleine Röschen teilen. Den dicken Stiel schälen und in winzige Würfel schneiden. Spitzpaprika waschen, halbieren, putzen und in nicht zu dünne Streifen schneiden.
3. Den Chicorée waschen, den Strunk abschneiden. Die Staude in Blätter teilen und diese in Streifen schneiden. Die Pilze abreiben, Stiele entfernen, die Hüte in Streifen schneiden.
4. In einer Pfanne oder einem Wok das Öl erhitzen. Chili und Ingwer darin anbraten. Brokkoliröschen und -würfel unterrühren und ca. 2 Min. mitbraten. Dann nacheinander Möhre, Chicorée, Shiitake-Pilze und Paprika dazugeben und jeweils unter Rühren knapp 1 Min. anbraten. Alles 1-3 Min. weiterbraten, dabei ständig mit einer Wokschaufel oder einem Pfannenwender wenden. Zum Schluss die Sprossen unterrühren.
5. Bei starker Hitze die Kokosmilch zum Gemüse geben. Den Zitronengrasstängel, 1 EL Sojasauce und die Currysauce dazugeben. Sauce aufkochen und etwas einköcheln. Erdnusskerne grob hacken. Das Zitronengras entfernen. Das Curry mit Limettensaft, Zucker und Sojasauce abschmecken und mit den Erdnüssen bestreut servieren. Dazu passt Basmatireis.