\*\* Kürbis-Curry

------------------------------------------------------------

\* Zutaten:

\* 800 g Kartoffeln

\* 200 g Schlagsahne

\* Salz, Pfeffer

\* Fett für die GKürbis-Curry

\* Zutaten:

\* 1 Butternut-Kürbis (ca. 1 kg)

\* 2 Zwiebeln

\* 1 EL Öl

\* 1 TL schwarze Senfkörner

\* 1 mal "Tariks Currypaste"

\* 1/4 l Apfelsaft

\* 1 Dose (400 ml) ungesüßte Kokosmilch

\* 1 Priese Salz, Pfeffer

\* 2 Lorbeerblätter

\* 200 g Basmatireis

\* 4-5 Stiele Basilikum

\* etwas Zitronensaft zum Abschmeckenratinform

\*\* Zubereitung:

------------------------------------------------------------

Kürbis halbieren, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. Für Tariks Currypaste: 2 rote Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und waschen. 1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer und 2 Knoblauchzehen schälen. Alles fein hacken. Mit 1 TL Garam Masala, 1⁄2 TL Kurkuma, 1⁄2 TL Koriander und 2 EL Öl in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Öl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen. Senfkörner und Zwiebeln darin ca. 1 Minute andünsten. Kürbis und Currypaste zugeben und ca. 3 Minuten weiterdünsten. Mit Apfelsaft und Kokosmilch ablöschen. Aufkochen und Curry mit Salz sowie Lorbeer würzen und dann 12–15 Minuten köcheln. Inzwischen Reis in gut 400 ml kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Curry mit Salz, Pfeffer und eventuell Zitronensaft abschmecken, mit Basilikum bestreuen.