



hr1-DOLCE VITA

Christina Weinreich Lotuswurzel-Curry in Kokosmilch

ZUTATEN

300 g Lotuswurzeln
1 kleingeschnittene Zwiebel
2 zerstoßene Knoblauchzehen
2 frische grüne Chilis (ein- bis zweimal diagonal durchgeschnitten)
10 kleingezupfte Curryblätter
1 Stück Zimtstange
1 EL Currypulver
1 Prise Gelbwurz
½ TL Bockshornkleesamen
1 TL Pfeffer, 1 TL Salz
150 ml dünnflüssige Kokosmilch
50 ml dickflüssige Kokosmilch

ZUBEREITUNG

Lotuswurzeln waschen und dünn schälen. In dünne (diagonale) Scheiben schneiden. Gemüse mit dünnflüssiger Kokosmilch und den übrigen Zutaten (mit Ausnahme der dickflüssigen Kokosmilch) aufkochen. Hitze reduzieren und köcheln, bis die Flüssigkeit so gut wie absorbiert ist (ca. 15 Min.). Dickflüssige Kokosmilch hinzufügen und erneut ca. 5 Min. köcheln.

Rezept aus dem Buch:

Christina Weinreich

**Lakmalie's originale Reis & Curry Rezepte: Ein Ausflug in die
Küche und Kultur Sri Lankas**

Verlag: Books on Demand

ISBN: 978-3741205491