Japanisches Curry mit Kartoffeln und Pilzen

Weltküche / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$$	20min	50min

Konichiwa, Ich habe euch auf dem Blog bereits einmal ein japanisches Curry mit Rindfleisch vorgestellt. Heute machen wir uns an eine vegetarische Variante des leckeren Gerichts: Ein Curry mit Kartoffeln und verschiedenen Pilzen! Auch eine vegane Version ist möglich: ersetze einfach die Butter für die Mehlschwitze durch pflanzliches Öl! Da die japanische Curry-Gewürzmischung in Europa etwas schwer zu bekommen ist, kannst du sie auch durch eine Mischung aus Madras-Curry und Garam Masala ersetzen. Alternativ verrate ich dir im Extra-Tipp am Ende des Rezepts wie du ein kleines Glas der japanischen Currymischung selbst herstellen kannst. Im Spezialitätengeschäft findest du das Pulver meist unter der Marke «S&B» als «orientalisches Currypulver». Wenn du etwas mehr Protein möchtest, dann kannst du das Curry noch mit einem weichgekochten Ei oder mit paniertem Katsu-Poulet oder -Schwein verfeinern, wenn du nicht so auf vegetarisch stehst. ;)

Liste des ingrédients

Für die Mehlschwitze:

60g Butter

40g Mehl

2 EL japanisches Currypulver

1 TL Garam Masala

Für das Curry:

500g gemischte Pilze (z. B.: Shiitake, Maitake, Austernseitling, Champignon, Portobello...)

1 Karotte

1 Zwiebel

1 Selleriestange

2 Knoblauchzehen

1 EL frisch geriebener Ingwer

1,4 L Gemüsebrühe

350g festkochende Kartoffeln

1 EL Honig

Neutrales Öl

Salz und Pfeffer

Zum Servieren:

Gekochter weisser Reis

Gehackte Frühlingszwiebel

Étapes de préparation

1

Mit einem kurzen Mise en Place beginnen, damit die Zutaten für das anschliessende Kochen bereitstehen. Zunächst die Pilze und die Zwiebel grob zerkleinern und die Karotte und den Sellerie in Stücke schneiden. Den Knoblauch fein hacken und mit dem Ingwer anmachen. Die Kartoffeln schälen und anschliessend in 2-3 cm grosse Stücke schneiden.



2

Für die Mehlschwitze die Butter in einem kleinen Topf zergehen lassen, dann das Mehl hinzufügen und gut einrühren. Während etwa 8-10 Minuten bei sehr geringer Hitze unter ständigem Rühren weiter erhitzen, bis es eine leicht goldbraune Farbe hat. Dann das Currypulver und das Garam Masala hinzufügen und eine weitere Minute einkochen. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und den Inhalt in eine kleine Schüssel geben.



3

Etwas Öl in einer grossen Pfanne oder im Wok erhitzen und die Pilze, die Zwiebel, die Karotte und den Sellerie für ca. 10 Minuten anbraten. Danach den Ingwer und den Knoblauch hinzufügen und während 2 Minuten anschwitzen.



4

Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen, die Flüssigkeit zum Kochen bringen und dann die Kartoffeln dazugeben. Die Hitze etwas reduzieren und das Gemüse für 20-25 Minuten köcheln. Die Sauce sollte dabei leicht reduziert und das Gemüse schön weich werden.



5

Schliesslich den Honig und die Mehlschwitze gut einrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Die Sauce während 5-10 Minuten unter gelegentlichem Rühren eindicken lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



6

Das fertige Curry noch heiss in tiefen Tellern oder Schüsseln anrichten und mit einer Portion weissem Reis servieren. Abschliessend noch mit etwas gehackter Frühlingszwiebel garnieren. Itadakimasu!

