

Fischcurry mit Kokosnuss



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Gemahlener Kreuzkümmel / Schwarzkümmel	1 Teelöffel
Gemahlener Koriander (Samen)	1 Teelöffel
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Zitronen	1 Stk.
Fischfilets	500 g
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Chilipulver	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	2 Stk.
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	4 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Basmatireis	1 Tasse(n) / Glas
Gewürznelken	4 Stk.
Ingwerwurzel	1 Teelöffel
Kokosmilch / Kokosnussmilch	1 Dose(n) / Becher
Currypulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.
Knoblauch schälen und fein hacken.
Ingwer schälen und fein hacken.
Fischfilets in Stücke schneiden.

Basmatireis mit doppelter Menge Wasser und 4 Gewürznelken garen.

Öl in einer beschichteten Pfanne oder einem Wok erhitzen und die Zwiebelringe, den Knoblauch und den Ingwer scharf und kurz anbraten. Gewürze zugeben und mit Kokosmilch aufgießen. Suppenwürfel unterrühren und die Fischfilets zufügen.
Fisch ca. 5 min. in der Sauce ziehen lassen.

Info: Curries dürfen schön scharf und auch flüssig sein und werden oft in separaten Schalen zum Reis serviert.

Tipp: Besonders gut eignen sich Filets vom Rotbarsch oder vom Kabeljau.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2236-Fischcurry-mit-Kokosnuss.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at