

Zwiebelcurry mit Rosinen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2	Zwiebeln
2 EL	Ghee (Bratbutter)
500 ml	Wasser oder Gemüsebouillon
250 ml	Kokosmilch
1 kg	Schalotten
2-3 EL	Rosinen (ungeschwefelt)
2 TL	Ingwer (fein gerieben)
2-3 EL	Massaman-Currypaste
200 ml	Saucenhalbrahm
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Curry

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in dem erhitzten Ghee glasig schwitzen. Das Wasser oder Gemüsebouillon und die Kokosmilch dazugeben und die geschälten Schalotten, die Rosinen, den geriebenen Ingwer und die Massaman-Currypaste dazugeben.

Das Ganze 20 Minuten dünsten, mit dem Saucenhalbrahm verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Das Zwiebelcurry dekorative anrichten, garnieren und servieren.