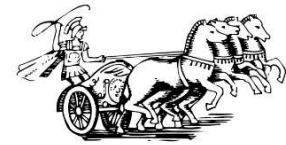


Blumenkohlcurry

dazu unser Spätburgunder Blanc de Noir feinherb

Die exotischen Aromen des Blanc de Noir kombiniere ich mit einem milden Blumenkohlcurry. Die Aromen des Blanc de Noir und des Currys harmonieren und die Würze bringt hervorragend zur Geltung wie kraftvoll der weiß gekelterte Spätburgunder ist.

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL

Zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen, längs halbieren, die Kerne entfernen, damit es nicht zu scharf wird, und in dünne Streifen schneiden. Die Tomate waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Eine Pfanne erhitzen und Öl hineingeben, dafür nimmt man ein neutrales Pflanzenöl. Zwiebel und Chili anbraten bis die Zwiebeln glasig sind, dann die Tomate dazugeben und 5 Min. köcheln lassen. Knoblauch, Gewürze und Kokosmilch in die Pfanne geben, ich fülle noch eine halbe Dose Wasser dazu, und wieder 5 - 10 zehn Min. köcheln lassen. Den Blumenkohl in kleine Röschen schneiden. Möhren schälen, längs vierteln und klein schneiden. Das Gemüse zur Sauce geben und weiter köcheln lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist.

Dieses Curry kann man mit Reis servieren, dann bleibt das Gericht vegan. Ich kombiniere dazu gerne Roti, das ist ein indisches Fladenbrot, und Joghurt-Minz-Sauce.

Für die Rotis Mehl in eine Schüssel geben und Salz, Wasser sowie Öl dazugeben. Mit einem Holzlöffel gut umrühren. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig darauf ca. 5 Min. kneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl dazugeben, bis er weich und elastisch ist. Danach in einer abgedeckten Schüssel 10 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen. Dann den Teig ausrollen, mit der zerlassenen Butter bestreichen und wieder verkneten. Anschließend den Teig flach ziehen und in 12 Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel formen und mit dem Nudelholz ausrollen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Rotis ca. 2 Min. von jeder Seite backen. Wenn die Rotis sich aufblähen und Blasen werfen, sind sie fertig. Nach dem Ausbacken die Rotis mit einem Geschirrtuch abdecken, damit sie weich bleiben.

Für die Joghurt-Minz-Sauce die Minze waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen und pressen. Minze und Knoblauch mit dem Joghurt verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Curry für 4 Personen:

- 1 Blumenkohl
- 3 Möhren
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 große Tomate
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 EL Garam Masala
- 1 EL Golden Milk (Kurkuma-Gewürzmischung)
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Salz

Für ca. 12 Rotis:

- 400 g Weizenmehl
- 2 EL Pflanzenöl
- ½ TL Salz
- 250 ml heißes Wasser
- 3 EL Butter oder Ghee

Für die Joghurt-Minz-Sauce:

- 250 g Naturjoghurt
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 15 Minzblätter
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft