



Rezept von **MamaSabine**  
am 18.10.2012

"ein pikantes, asiatisches  
Gericht"

### Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept  
anschließend auf  
<http://www.rezeptwiese.de>  
und/oder schreiben  
Sie einen Kommentar!

## Kürbis Curry

Menüart: **Hauptspeise**  
Herkunft: **Deutschland**  
Anlass: **Erntedankfest, Halloween, Weihnachten, Festlich kochen,**  
Zubereiten mit / für **Kinder**  
Zubereitungsart: **Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**  
Zeitaufwand: **bis 40 Min.**  
Stichworte: **Kürbis, Paprika, Palmzucker, Currypaste, Kokosmilch,**  
**Gemüsebrühe, Fischsoße, Thaibasilikum**

### Zutaten für 6 Portionen

#### für das Kürbis Curry

650 g Kürbis, vorbereitet gewogen  
1 Paprikaschote, rot  
1 Paprikaschote, gelb  
1 Zwiebel  
1 TL Palmzucker (Asia Laden) oder brauner Zucker  
1 TL Rote Currypaste oder Sambal Oelek (Asia Laden)  
400 ml Kokosmilch  
150 ml Gemüsebrühe  
Fischsoße (Asia Laden)  
Schale von 1 Limette  
2 Zweige Thaibasilikum

### Zubereitung

für das Kürbis Curry: den Kürbis schälen und entkernen. Die Paprikas waschen und mit einem Sparschäler abschälen. Das Fruchtfleisch jeweils in ca. 2 cm lange und 3 mm dicke Stifte schneiden. Die Zwiebel abziehen und der Länge nach achteln.

In einem Topf den Zucker erhitzen und die Currypaste einrühren. Das vorbereitete Gemüse dazugeben und bei geringer Hitze ca. 3 min etwas karamellisieren lassen. Dann mit 200 ml von der Kokosmilch ablöschen und sämig einkochen lassen. Nach ca. 5 Minuten den Rest von der Kokosmilch und die Gemüsebrühe mit dazugießen und weiter 10 min bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Limette waschen und die Schale in feine Streifen schneiden. Die Basilikumblättchen abzupfen. Das Curry mit der Fischsoße

abschmecken und erst im letzten Moment die Limettenstreifen und die Basilikumblätter vorsichtig unterrühren.

Guten Appetit !!

Quelle des Ursprungsrezeptes: VHS-Kurs, Susanne Mayer-Köhler