

Kohlrübingemüse exotisch

Zutaten:

1 Kleine Kohlrübe (Steckrübe)
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 Stück Ingwer frisch
1 Stück Orangenschale oder
Orangenzesten
½ Teelöffel grüne Currypaste
1 Teelöffel braunen Zucker
½ Tasse Kokoscreme
½ Tasse Hühnerbrühe
Erdnussöl
etwas Salz
Frischen Basilikum

Zubereitung:

Die Kohlrübe erst in dicke Scheiben schneiden, dann schälen und in Stifte schneiden.

Schalotte, Ingwer, Knoblauch und Orangenschale fein hacken.

In einer schweren Pfanne das Erdnussöl bis kurz vor dem Rauchen erhitzen dann die Rübenstücken dazu geben und alles bei ständigem Rühren anbraten. Dann die Rüben an den Rand der Pfanne schieben und in die Mitte die fein gehackten Gewürze geben und die Currypaste dazu fügen. Alles leicht anrösten und dann wieder rühren, den Zucker dazu geben und rösten aber Vorsicht, nicht verbrennen. Alles mit der Hühnerbrühe ablöschen und weiter rühren, bis diese fast vollständig verdampft ist.

Nun die Hitze reduzieren und die Kokoscreme einrühren.

Alles zusammen mit etwas Salz abschmecken und noch ca. 10 Minuten auf ganz kleiner Hitze ziehen lassen.

Vor dem Servieren den grob gehackten Basilikum dazu geben.