Madras Gemüse-Curry mit Hom Mali Brown

Zutaten

2,5 dl Kokosmilch *
1 TL Currypaste Madras *
1 TL Currypaste Rot *
1 TL Currypulver scharf * (je nach Schärfe mehr)
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
je 1 Apfel, 1 Birne, 1 Banane
1 - 2 TL Gemüsebouillon
Saisongemüse (Süsskartoffeln, Rüebli, Erbsen, grüne Bohnen, Sojasprossen, Blumenkohl, etc.)
1 Pack Tofu (optional)
Maizena zum Binden
1 Pack Hom Mali Brown Reis *
1 Stück Ingwer
2 Schalotten
Butter

* im claro Weltladen Wohlen erhältlich

Zubereitung Sauce:

Zwiebeln, Knoblauch und klein gewürfelte Früchte andünsten, alle Curry dazugeben und mitrösten. Mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und anschliessend mit der Hälfte der Kokosmilch auffüllen und mindestens 2 Stunden kochen.
Den Rest der Kokosmilch dazugeben und nochmals kurz aufkochen und sofort mit Maizena binden (es darf höchstens noch 5 Minuten kochen).
Das Gemüse (in mundgerechten Stücken) separat dämpfen und dazugeben, mit Salz abschmecken und zum Reis servieren.

Zubereitung Reis:

Den Reis 1x kurz unter kaltem Wasser abspülen und ca. 25 Min. dämpfen (1,5 bis doppelte Menge Wasser).
Geriebener Ingwer und klein gehackte Schalotten in viel Butter andünsten und anschliessend zum fertigen Reis geben und kurz sautieren, abschmecken und servieren.