

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Erdäpfel-Kürbiscurry

#### Zutaten

(6-8 Personen)

- 800 g Kürbis (Langer von Neapel - in nussgroße Stücke geschnitten)
- 2 mittelgroße Zwiebel, grob geschnitten
- 200 g Lungauer Erdäpfel, gekocht und grob würfelig geschnitten
- 2 EL Sesamöl
- 1 Mokkalöffel Zitronengras, fein geschnitten
- 1 Mokkalöffel Ingwer, fein geschnitten
- 1 Mokkalöffel Knoblauch, fein geschnitten
- ca. 2 Kaffeelöffel indisches Currypulver
- ca. 1 TL Kurkumapulver
- 3 Kaffeelöffel Kokosraspel, geröstet
- 1 Kaffeelöffel braunen Rohrzucker
- etwas Currykrautpaste
- fermentierte Fischsauce oder Räucherforellensole
- Sojasauce oder Liebstöckelextrakt
- 1/4 L Kokosmilch oder Obers
- 1/8 L Wasser
- 1/4 L QIMIQ – Saucenbasis
- eventuell heiß entsafteten Pfirsich- oder Ringlottensaft
- Kuzu zum Binden oder Maisstärke

Zum Garnieren

- Frische Minze
- Ananassalbeiblüten
- eventuell Koreanderkraut

### Zubereitung

In einem breiten Topf etwas Sesamöl erhitzen.

Der Reihe nach den Kürbis, Zwiebel, Ingwer, Zitronengras und Knoblauch begeben. Etwas durchrühren.

Rohrzucker, Currykrautpaste, Currypulver und Kurkumapulver unterrühren. Mit dem Wasser, Kokosmilch und QIMIQ Saucenbasis aufgießen.

Mit Fischsauce oder Räucherforellensole (kann weggelassen werden), Sojasauce oder Liebstöckelextrakt (kann weggelassen werden) und Obstsaft abschmecken.

Erdäpfel und Kokosnus raspel begeben.

Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Wenn es zu wässrig ist, kann man noch etwas – mit kaltem Wasser dicklich angerührtes – Kuzu oder Maisstärke einrühren.

Zum Schluss mit den Kräutern und Blüten bestreuen.