



# Würziges Curry mit Reis, Möhren & Eiern



## Zutaten

### Für die Gewürzmischung

1 TL	Salz
2 EL	Tonkatsu-Soße
1	Lorbeerblatt gemahlen oder 1/2 TL Lorbeerblattpulver
2	Knoblauchzehen
1 TL	Kakaopulver
3 TL	Currypulver
1/2 TL	Pfeffer
1 EL	Tomatenmark
1/8	Noriblatt
10 g	Ingwer

### Für das Curry

450 ml	Wasser
1	Banane
2	Möhren
2 EL	Öl
300 g	Kartoffeln
300 g	Reis
800 ml	Gemüsebrühe
3	Zwiebeln
6	Eier
150 g	Räucherspeck am Stück

### Optional

1 Handvoll	Räucherchips
1	Räucherpistole

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std.

pro Portion: 1938 kJ, 463 kcal, 61,5 g Kohlenhydrate, 17,4 g Eiweiß, 17,8 g Fett, 253 mg Cholesterin, 3,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Direkt aus dem beliebten Gourmet-Manga auf deinen Teller: dieses Räuchercurry aus Food Wars ist super lecker und kommt dem Original bestimmt sehr nah! Für das würzige Räuchercurry haben wir zunächst die Gewürzmischung aus Kakao, Curry, Tomatenmark, Tonkatsu-Soße, Noriblättern und weiteren Gewürzen selbst zusammengemixt. Währenddessen kannst du deinen Reis kochen und Zwiebeln, Banane, Kartoffeln und Möhren klein schneiden. Das Gemüse wird kurz gegart und anschließend püriert, mit Gemüsebrühe aufgegossen und mit den Kartoffeln zusammen geköchelt. Für den Räucherspeck brätst du diesen kurz an und räucherst den Speck sowie die gekochten Eier mithilfe der Räucherpistole. Zum Schluss nur noch schön anrichten und schon ist dein Räuchercurry aus dem Food Wars Manga fertig. Es sieht auch nicht nur so gut aus, es ist auch wirklich richtig lecker! Probiere das Räuchercurry doch direkt einmal selber aus! So easy geht's:

### Step 1:

Als erstes kochst du den Reis. Dazu den Reis so lange waschen, bis das Wasser klar ist. Dann gibst du ihn zusammen mit 450 ml Wasser in einen Topf und bringst alles zum Kochen. Anschließend für ca. 5 Minuten offen köcheln lassen und einmal umrühren. Den Herd danach ausschalten und den Reis zugedeckt noch für ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du das Noriblatt sehr klein hacken und mit dem Salz mischen. Nun die restlichen Zutaten für die Gewürzmischung vermengen und zur Seite stellen.

### Step 3:

Jetzt schneidest du die Zwiebeln, Banane und Kartoffeln klein, reibst die Möhren und gibst etwas Öl in einen Topf. Wenn das Öl heiß ist, die Zwiebeln hineingeben und für 2 Minuten anbraten. Dann den Topf mit einem Deckel schließen und die Zwiebeln für weitere 3 Minuten garen.

### Step 4:

Nun die Möhre und die Banane dazugeben, kurz mitbraten und die Gewürze dazugeben. Dann kannst du alles miteinander pürieren und anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen. Dann die Kartoffeln dazugeben und alles abgedeckt für 20 Minuten köcheln lassen.

### Step 5:

Währenddessen kannst du das Fleisch und die Eier vorbereiten. Dafür den Speck in 0,5 cm breite Streifen schneiden und leicht anbraten. Die Eier für ca. 7 Minuten wachweich kochen, abschrecken und pellen. (Dann die Eier und den Speck mit der Räucherpistole räuchern.)

### Step 6:

Nun kannst du den Reis auf 6 Schüsseln aufteilen und jeweils etwas Curry, 1 Ei und etwas Speck dazugeben.

