



Veganes Rendang-Curry mit Gulasch

dazu Kokos-Kurkuma-Reis und Rotkohlsalat



ca. 30min



2 Personen

Rendang ist ein indonesisches Schmorgericht, das mit duftenden Gewürzen und Kokosnoten betört. Unsere vegane Variante mit pflanzenbasiertem Gulasch wird dich ebenfalls in kulinarische Hochstimmung versetzen, wenn du es auf in Kokosmilch und Kurkuma gekochtem Jasminreis verkostest. Ein limettiger Rotkohlsalat mit Karotte bringt spritzigen Kontrast und leuchtende Farben ins Spiel. Bezaubernd wie ein Spaziergang im Regenwald!

Was du von uns bekommst

- 200ml Kokosmilch
- 150g Jasminreis
- 1 Päckchen gemahlene Kurkuma
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Rotkohl
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung veganes Rindergulasch ^{1,6}
- 1 Päckchen indonesische Gewürzmischung
- 1 Packung Röstzwiebeln ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

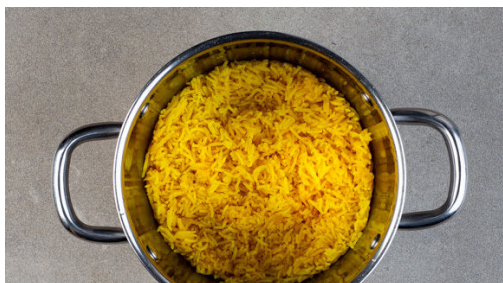
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 924kcal, Fett 40.5g, Kohlenhydrate 103.2g, Eiweiß 31.9g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf **100ml Kokosmilch** mit 200ml Wasser aufkochen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** mit der **½ der Kurkuma** und 1 kräftigen Prise Salz hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Rindergulasch anbraten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. 1EL Pflanzenöl in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Das **vegane Rindergulasch ohne Sauce** in den Topf geben, die **Zwiebelwürfel** hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Die **Gewürzmischung** einrühren und ca. 1Min. mitbraten.



2. Dressing anrühren

Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Limettenschale**, den **Limettensaft**, 2EL hellen Essig, 2TL Zucker und ½TL Salz gut verrühren.



5. Sauce kochen

Die **restliche Kokosmilch** und die **Rindergulasch-Sauce** mit 50ml Wasser in den Topf gießen und unter Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze 5-7Min. köcheln lassen und ggf. löffelweise Wasser zugeben, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist.



3. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** halbieren, **eine Hälfte** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **übrige Hälfte** längs dritteln und in hauchdünne Streifen schneiden. **Tipp:** Da **Rotkohl** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Das **Dressing** mit dem **Gemüse** vermengen und gut einmassieren.



6. Anrichten und servieren

Den **Kurkumareis** auf Teller verteilen und das **Curry** darauf anrichten. Mit den **Röstzwiebeln** garnieren und mit dem **Rotkohlsalat** servieren.