



Veganes Schnitzel mit Katsu-Curry

dazu Jasminreis



ca. 45min



2 Personen

Wie bei der fleischhaltigen Variante des Katsu-Currys wird auch unser veganes Schnitzel auf einem sämigen Curry mit Reis serviert. Wir waren aber so frei und haben in unserer Testküche nach spannenden, frischen Zutaten gesucht, die das Rezept neu beleben. Wer sein Curry heute mit Kohlrabi, Möhrchen und fruchtigen Äpfeln verkostet, wird zufrieden bestätigen: Wer sucht, der findet!

Was du von uns bekommst

- 200g Jasminreis
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Kohlrabi
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Apfel
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

10

- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 1 Lauchzwiebel

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Margarine
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittlgrößer Topf
- mittlgröÙe Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 903kcal, Fett 29.3g, Kohlenhydrate 128.4g, Eiweiß 24.4g



1. Gemüse schneiden

In einem kleinen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Die **Zwiebel** schälen und grob würfeln. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Kohlrabi** schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden.



4. Curry köcheln

Das **Gemüse** mit 300ml Wasser ablöschen, dann den **Kohlrabi**, den **geriebenen Apfel**, die **½ des Brühgewürzes**, die **Sojasauce**, 1½TL Essig und ½TL Zucker zugeben und aufkochen. Auf niedrige Hitze reduzieren und das **Curry** unter gelegentlichem Rühren 8-10Min köcheln lassen, bis es stark eindickt und ungefähr die Konsistenz von Joghurt hat. Ggf. etwas mehr Wasser zugeben.



2. Gemüse anbraten

Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Währenddessen die **Karotten** und die **Zwiebeln** in einem mittleren Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 5-7Min. weich anbraten.



5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer mittlgröÙen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 4-6Min. von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen, dann in ca. 1,5cm breite Streifen schneiden.



3. Curry ansetzen

Währenddessen den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Den **Apfel** halbieren und **1 Hälfte** schälen, entkernen und grob reiben, die **andere Hälfte** wird nicht benötigt. 2EL Butter zum **Gemüse** in den Topf geben und schmelzen, dann den **Knoblauch** und 1EL Mehl unterrühren und in 2-4Min. goldbraun braten. Das **Currypulver** zugeben und unter ständigem Rühren ca. 3Min. mitbraten.



6. Anrichten & servieren

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken und neben dem Reis auf einem Teller oder in einer flachen Schale anrichten. Die **Schnitzelstreifen** darauf platzieren und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**