WURZELCURRY
MIT REIS UND ZAUBERBROT
VEGAN

Portionen: für 4 Personen

ZUBEREITUNG

Zuerst den Teig fürs Zauberbrot vorbereiten. Es soll ein schöner weicher Teig werden. Eher noch etwas saftig ☺ - Zudecken und stehen lassen.

Reis waschen und mit gesalzenem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Danach auf kleinster Flamme ziehen lassen, bis der Rest fertig ist ☺

Nun ran ans Curry... Gemüse waschen, schneiden und in Öl anbraten.
Meine Reihenfolge ☺... Topinambur, Karotte, Pastinake, Zwiebel, Süßkartoffel – alles eine Weile anbraten. Knoblauch und Ingwer ganz klein schneiden und dazu geben. Mit Curry, Masala und den restlichen Gewürzen noch kurz weiterbraten. Kokos- und Cashewmus unterrühren und mit Cuisine aufgießen. Die Cuisinenpackung mit Wasser füllen und auch noch dazu... Das Ganze darf jetzt noch ein bisschen köcheln.

Das Beste zum Schluß ☺ das Zauberbrot ☺
Es mag sich etwas kompliziert anhören, ist aber ganz einfach und zahlt sich richtig aus!!
Walnussgroße Kugerl auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte mit einem Teigroller zu runden kleinen Fladen wälzen.
Eine Pfanne OHNE ÖL richtig heiß werden lassen. Auf eine weitere heiße Platte kommt ein Grillrost. Toll ist ein Tischherd, da kann man die Fladen direkt auf den Stein geben. Pfanne brauchst du aber in beiden Fällen.
Die Rundlinge nun der Reihe nach zuerst in die Pfanne, bis sie ein bisschen Farbe bekommen und dann auf den Rost oder den Tischherd und Simsalabim – sie müssten nun richtig aufspringen.
Von Beiden Seiten kurz aufgehen lassen und dann am Besten in ein Geschirrtuch (ebenfalls OHNE WASCHMITTEL UND WEICHSPÜLER) gewickelt in einem Topf bis zum Servieren aufheben.

Viel Spaß beim Zaubern ☺ und Mmmmmhhhhalzeit!

ZUTATEN

Süßkartoffeln, Topinambur, Pastinaken, Karotten, Ingwer, Zwiebel, Knoblauch (siehe Foto)

Öl zum Braten

Curry, Masala, was du gerne magst ☺

Kurkuma, Kümmel, Salz

Hafercuisine

1EL Kokosmus (muss nicht sein)

1EL Cashewmus (muss auch nicht sein – schmeckt aber beides mmmmhhh lecker ☺)

2 Tassen Reis und 3 Tassen Wasser

1 Tasse glattes Mehl, ½ Tasse Vollkornmehl und ca eine Tasse Wasser – nach Gefühl

Jacqueline Flasch
Im Kräutergarten
Brandstatt 6
4644 Scharnstein

Simsalabim, deine Lavendula