

So kochst du Umesh's Curry



# Gewürzmischung 50 g

50 g von Umesh's Curry reicht für ca. 8-10 Portionen.

Die Mischung enthält kein Chili – wer es gerne scharf mag kann dies nach eigenem Geschmack vor der Zubereitung zur Gewürzmischung geben.

## Zubereitung eines Currys für zwei Personen

**2 mittelgroße Tomaten**

**2 mittelgroße Zwiebeln**

**fein schneiden**

**3 EL Rapsöl**

**in einer Pfanne erhitzen**

**Zwiebeln anbraten**

**anschließend Tomatenwürfel hinzufügen**

**1 TL Salz einrühren**

**unter Rühren anbraten bis die Tomaten zerfallen und das Öl sich trennt**

**1/2 Glas Wasser in die Pfanne geben**

**jetzt ca. 1 1/2 EL Currymischung unterrühren**

**einige Minuten anbraten**

**nach Bedarf nochmals Wasser dazugeben**

**Ab jetzt wird das Curry solange unter Rühren angebraten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht und das Öl sich von der Soße trennt.**

**Die Einlage in dein Curry kannst du selber wählen: vorgekochte Kichererbsen – das geht ganz fix, rote Linsen – die müssen noch gekocht werden bis sie weich sind, Fleisch – kleinschneiden und durchbraten bevor es in die Soße kommt. Mit vorbereitetem Sojagranulat, gekochten Kartoffelwürfeln und Erbsen oder Gemüse schmeckt es auch prima.**