

Rühreicurry für 4 Personen

Zutaten:

- 500g Reis
- 8 Eier
- Öl zum Braten
- 1 rote Zwiebel
- 3 weiße Zwiebeln
- 3 mittlere Tomaten
- 3 Zeh Knoblauch
- 1 Chilischote
- 3cm Ingwer
- gekochte Curryblätter* (nicht zwingend notwendig - eine optische und nur leicht geschmacksverändernde Variante)
- Garam Masala
- Salz
- Chilipulver
- Kurkumapulver



Zubereitung:

- Reis kochen
- Pfanne mit Öl erhitzen
- klein geschnittene Zwiebel, Chili, Knoblauch und Ingwer anbraten
- Tomatenwürfelchen dazugeben
- Würzen
- Curryblätter, geschnitten dazugeben

- 1 Ei nach dem anderen aufschlagen und unterrühren
- nach Geschmack nochmals nachwürzen

Dazu den gekochten Reis.

* Curryblätter

Auch wenn der Name es nahelegt, mit dem Geschmack von Curry hat das Curryblatt nichts zu tun. Es trägt den Namen, weil es gerne in Currys als Kraut verwendet wird. Der Geschmack ist vielfältig, leichte Rauchnoten treffen auf fruchtige Zitrusfrische und eine dezente Schärfe.