Japanisches Curry mit Garnelen

Macht 1 Portion.

Garnelen können durch beliebig anderes Fleisch oder Gemüse ausgetauscht werden.

Zutaten

- 1/8 Curry Roux (jap.)
  - ca. 1/3l Wasser
  - Salz
  - 1/2 kleine Zwiebel
  - anderes Gemüse nach Geschmack
  - etwas Butter
- 80g Reis
  - 160ml Wasser
- 6-8 große Garnelen (z.B. White Tiger)
  - Öl zum frittieren (oder eine Fritteuse)
  - Mehl zum Panieren
  - Chilli- oder Paprikapulver
  - Salz
  - 1 Ei

Zubereitung

Einzelne Teile können parallel gemacht werden. Es empfielt sich grob die folgende Reihenfolge:

1. Garnelen panieren
2. Reis
3. Soße
4. Garnelen frittieren

Reis

- Reis zusammen mit 160ml (bzw. dem Verhältnis das für die Reissorte angemessen ist) in einen Topf geben
- Kochen bis das Wasser vom Reis vollständig aufgenommen wurde
  - Ab und zu Rühren

Garnelen

- Ei und Mehl in flache Schüsseln geben
- 1tl Chilli- oder Paprikapulver und eine Prise Salz mit Mehl mischen
- Garnelen mit Mehl beginnend abwechselnd in Mehl und Ei wälzen
  - Solange wiederholen bis einem die Panade dick genug ist (2-3 mal)
- Öl in hohen Topf geben und aufwärmen (~bis sich an einem Holzstäbchen Blasen bilden)
- Wenn Reis und Soße bereit sind Garnelen in Öl frittieren bis Goldbraun (~30sec)

Soße

- Zwiebel und sonstiges Gemüse klein schneiden
- Mit Butter in einem Topf kurz für ca. 1min anbraten
- Wasser aufgießen und Curry-Roux dazugeben
- Unter Rühren aufkochen
- Optional Chillis oder Chillipulver dazugeben
- Mit Salz und (optional) Mononatriumglutamat abschmecken
- Kochen bis Soße dick wird
  - Soße zu dick -> Wasser dazugeben
  - Soße zu dünn -> Länger kochen

Auftischen

- Mit Reis 1/3 eines tiefen Tellers füllen
- Soße in Rest gießen
- Garnelen in Soße legen

Created 2022-01-05 16:29:09 UTC by Krumel
Updated 2022-03-05 16:52:20 UTC by Krumel