

## WIBERG TEAM INSPIRATION REZEPTE

### Würziges Rüben-Curry mit indisch duftendem Reis

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

#### Würziges Rüben-Curry

2500 g gemischtes Rübengemüse  
200 g Lauch  
WIBERG Erdnuss-Öl  
WIBERG Curry Delhi Gewürzzubereitung •  
grob  
500 ml Gemüsefond  
250 ml Kokosmilch  
150 ml Erdnusscrème  
WIBERG Sesam schwarz ganz  
WIBERG Sesam geschält  
100 g Rosinen eingelegt  
WIBERG Dip-Sauce Mango-Ananas

#### Indisch duftender Reis

700 g Jasmin-Reis  
WIBERG Sesam-Öl  
WIBERG Zimt ganz  
WIBERG Sternanis ganz  
WIBERG Muskatblüte ganz  
WIBERG Grüner Kardamom ganz  
WIBERG Lorbeerblätter ganz  
1,4 l Wasser  
WIBERG Ursalz Gemüse-Bouillon

ZUBEREITUNG

#### Würziges Rüben-Curry

Gemüse rüsten, in grobe Stücke schneiden und mit geschnittenen Lauch in Erdnuss-Öl sautieren. Curry Delhi zugeben und mit Gemüsefond sowie Kokosmilch aufgießen, etwas einkochen und mit Erdnusscrème binden. Sesam sowie Rosinen zugeben und mit Dip-Sauce Mango-Ananas verfeinern.

#### Indisch duftender Reis

Reis in Sesam-Öl und Gewürzen kurz schonend anrösten. Mit Wasser aufgießen, mit Ursalz Gemüse-Bouillon abschmecken und wie gewohnt dämpfen.



# WIBERG®

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.