

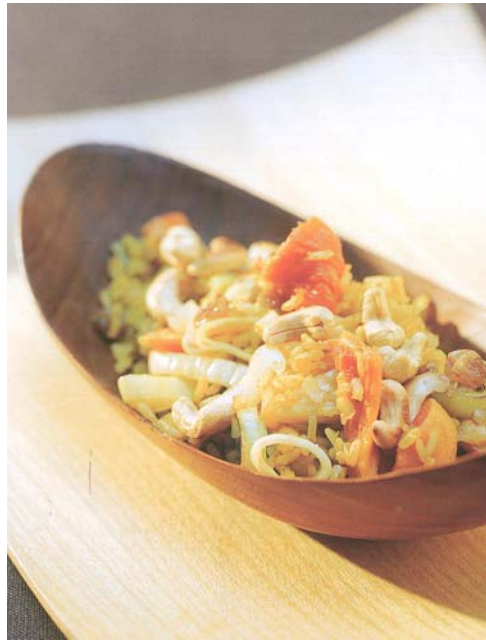
## Curry mit getrockneten exotischen Früchten

Das Rezept ist dem Kochbuch „Das Fair Trade Kochbuch“ (Art-Nr. 104.201) entnommen.

### Zutaten für 4 Personen

200g Hom Mali Reis white\*  
6 dl Wasser  
2 El Olivenöl extra nativ\*  
1 kleine Zwiebel  
1 grosse Lauchstange  
2 El Currypulver scharf\*  
1 dl weisser Wein\*  
50g getrocknete Ananas\*,  
in mundgerechten Stücken  
50g getrocknete Mango\*,  
in mundgerechten Stücken  
2 El Rosinen\*  
1 dl Kokosmilch\*  
Gemüsebrühe  
Meersalz\*  
  
2 El geröstete Cashewnüsse\* für die Garnitur

*\* diese Zutaten sind im claro Sortiment erhältlich*



### Zubereitung

- 1) Ananas, Mango und Rosinen im Weisswein etwa 30 Minuten einweichen.
- 2) Reis und Wasser aufkochen, 2 bis 3 Minuten sprudelnd kochen, dann auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt 30 Minuten oder länger quellen lassen.
- 3) Zwiebel schälen und fein hacken. Beim Lauch grobfasrige Blätter entfernen, Stängel in Ringe schneiden.
- 4) Zwiebel und Lauch im Olivenöl etwa 5 Minuten andünsten, Curry und Trockenfrüchte mitsamt Flüssigkeit zugeben, bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen, Reis unterrühren, unter Zugabe von Kokosmilch und Gemüsebrühe auf die gewünschte Konsistenz verdünnen, erhitzen. Mit Salz abschmecken. Curryreis anrichten, mit den gerösteten Cashewnüssen garnieren.