

ERDNUSS-CURRY MIT GESCHMORTEM SELLERIE

DAUER

Vorbereitung: 15-20 Minuten
Grillzeit: 20-25 Minuten aktiv / 2 Stunden passiv

ZUBEHÖR

Flammkraft Wok
Räucherbox & Räucherchips
Butcher Paper oder Backpapier
Alufolie

ZUTATEN

1 großer Sellerie
1 EL Rohrzucker
20 g Butter
Saft und Abrieb von ½ Bio Zitrone
Salz, Pfeffer, Sternanis, Nelke, Zimt

Für das Curry:
2-3 EL Panang Currypaste (optional)
4-6 EL Erdnussbutter
½ EL Oyster Sauce
1-2 EL Palmzucker (optional brauner Zucker)
400 ml Kokos Milch
1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
½ Zwiebel, in Streifen geschnitten
½ Bund Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
1 Karotte, in Rauten geschnitten
½ TL Ingwer, gehackt
Abrieb und Saft von ½ Limette
1 Knoblauch Zehe, gerieben
4-6 EL Soja Sauce (hell)
Qs Röstzwiebel (optional)
10 Blätter Basilikum
Optional 2 Kafir Limetten Blätter, 1 EL Fischeis

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Den Sellerie waschen, einstechen und mit Öl einreiben. Holzchips in Räucherbox geben und auf die aufgeheizte Röstzone (Kleinstellung) stellen. Den Sellerie für 30 Minuten im Grill bei geschlossenem Deckel räuchern.

SCHRITT 2:

Grill auf ca 160-180 grad aufheizen. Sellerie mit den restlichen Zutaten in Butcher Paper oder Backpapier einwickeln, dann gut in Alufolie wickeln, so das er verschlossen ist und kein Dampf entweichen kann. Bei geschlossenem Deckel für ca. 1 Std. 20 Minuten garen lassen (genaue Zeit richtet sich nach der Größe des Selleries). Danach auspacken, schälen und in mundgerechte Würfel schneiden

SCHRITT 3:

Curry Paste im Wok in etwas Öl anbraten bis Sie anfängt zu duften und sich das Öl der Paste absetzt.

SCHRITT 4:

Erdnussbutter, Oystersauce und Zucker hinzufügen dann die Kokosmilch zugeben. Wenn sich die Paste gut mit der Kokosmilch vermischt hat, die optionalen Zutaten zufügen, dann den geschmorten Sellerie und die restlichen Zutaten zugeben. Einmal aufkochen lassen, abschmecken und servieren.

TIPP:

Dazu passt gut gedämpfter Reis.