



## Veganes Rendang-Curry mit Gulasch

dazu Kokos-Kurkuma-Reis und Rotkohlsalat



ca. 30min



2 personen

Rendang ist ein indonesisches Schmorgericht, das mit duftenden Gewürzen und Kokosnoten betört. Unsere vegane Variante mit pflanzenbasiertem Gulasch wird dich ebenfalls in kulinarische Hochstimmung versetzen, wenn du es auf in Kokosmilch und Kurkuma gekochtem Jasminreis verkostest. Ein limettiger Rotkohlsalat mit Karotte bringt spritzigen Kontrast und leuchtende Farben ins Spiel. Bezaubernd wie ein Spaziergang im Regenwald!

## Wat je van ons krijgt

- 200ml kokosmelk
- 150g jasmijnrijst
- 1 zakje kurkumapoeder
- 1 onbehandelde limoen
- 1 rode kool
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1x vegan stoofvlees <sup>1,6</sup>
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 1x gebakken uitjes <sup>1</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- zout
- 10g suiker
- 15ml plantaardige olie
- 30ml azijn

## Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 928kcal, vet 40.5g, koolhydraten 103.8g, eiwit 32.1g



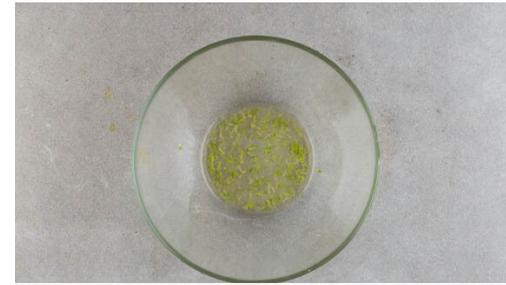
### 1. Reis kochen

In een kleinen Topf **100ml Kokosmilch** mit 200ml Wasser aufkochen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** mit der **½ der Kurkuma** und 1 kräftigen Prise Salz hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



### 4. Rindergulasch anbraten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. 1EL Pflanzenöl in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Das **vegane Rindergulasch ohne Sauce** in den Topf geben, die **Zwiebelwürfel** hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Die **Gewürzmischung** einrühren und ca. 1Min. mitbraten.



### 2. Dressing anrühren

Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Limettenschale**, den **Limettensaft**, 2EL hellen Essig, 2TL Zucker und ½TL Salz gut verrühren.



### 5. Sauce kochen

Die **restliche Kokosmilch** und die **Rindergulasch-Sauce** mit 50ml Wasser in den Topf gießen und unter Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze 5-7Min. köcheln lassen und ggf. löffelweise Wasser zugeben, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist.



### 3. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** halbieren, **eine Hälfte** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **übrige Hälfte** längs dritteln und in hauchdünne Streifen schneiden. **Tipp:** Da **Rotkohl** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Das **Dressing** mit dem **Gemüse** vermengen und gut einmassieren.



### 6. Anrichten und servieren

Den **Kurkumareis** auf Teller verteilen und das **Curry** darauf anrichten. Mit den **Röstzwiebeln** garnieren und mit dem **Rotkohlsalat** servieren.