



Zutaten

- 200 g Langkorn-Vollreis
- 6 dl Wasser
- 2 El Erdnussöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 grosser Lauch
- 2 El scharfes Currypulver
- 1 dl Weisswein
- 2 El getrocknete Ananaswürfelchen
- 2 El getrocknete Mangowürfelchen
- 2 El ungeschwefelte Sultaninen
- 1 dl Rahm/Sahne
- Gemüsebrühe
- Salz
- Cashewnüsse

Zubereitung

1. Ananas- und Mangowürfelchen sowie Sultaninen im Weisswein 30 Minuten einweichen.
2. Reis und Wasser aufkochen, 2 bis 3 Minuten sprudelnd kochen, auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt 30 Minuten oder länger ausquellen lassen.
3. Zwiebel schälen und fein hacken. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden.
4. Zwiebeln und Lauch im Olivenöl etwa 5 Minuten andünsten, Curry und Trockenfrüchte mit Flüssigkeit zugeben, bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen. Den Reis unterrühren, unter Zugabe von Rahm und Gemüsebrühe auf die gewünschte Konsistenz verdünnen, erhitzen. Mit Salz abschmecken. Den Curryreis anrichten und mit den gerösteten Cashewnüssen garnieren.