

# Wildschwein Curry

Klassische Wild-Gerichte mal anders  
Asiatisch Geschmacksvielfalt & einfach lecker.

Rezept  
ansehen:



## Ihr Mehrwert:

- Gesunde Küche
- Abwechslungsreich
- Vielseitig einsetzbar
- Cross-Over Küche!
- Kosteneffizient



Art. 1088



Art. 8074

# Wildschwein Curry



## Zutaten für 4 Person:

- 500g Wildschweinragout
- 250g Reis (Art. 1088)
- 3 Stück Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (ca. 1/2 cm)
- 1 Stück Stange Porree
- 2 Stück Zwiebeln (mittelgroß)
- 1 TL Currypulver
- 200ml Gemüsebrühe
- 200ml Kokosnussmilch (Art. 8074)
- 100ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Optional: Bambus, Edamame, Rapsblüten

## Zubereitungsschritte

1. Zwiebeln in Ringe schneiden und den Ingwer fein würfeln. Porree in Ringe schneiden.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Wildschweinragout scharf anbraten, dabei salzen und pfeffern.
3. Auf mittlere Hitze schalten und Knoblauch, Ingwer, Lauch und Zwiebeln hinzugeben.
4. Gemüsebrühe hinzufügen und Currypulver und Porree unterrühren. Auf niedriger Temperatur ca. 3 Stunden köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren.
5. Den Reis nach Gebrauchsanweisung zum Kochen bringen.
6. Während der Reis noch einige Minuten garen muss, Kokosmilch, Sahne und nach Belieben Bambus, Edamame und / oder Rapsblüten zum Wildschweincurry hinzugeben und noch einmal bei mittlerer Temperatur verrühren.
7. Mit Salz und Pfeffer noch mal abschmecken.



Art. 1088



Art. 8074