

## Aprikosen-Tomaten-Ragout mit scharfem Gewürzreis

Für 4 Portionen

200 g Aprikosen getrocknete

200 ml Gemüsebrühe

2 Knoblauchzehen

Butterschmalz

800 g Fleischtomaten

Salz und Pfeffer

Kreuzkümmel, gemahlen

3 Tassen Langkornreis

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Stück Ingwer, ca. 2 cm

3 Kardamomkapseln, grün

1 Gewürznelke

2 Sternanis

2 Tassen Kokosmilch, ungesüsst

5 Tassen Wasser, gesalzen

1 Peperoni, evtl. 2, je nach Geschmack

150 g Cashewnüsse

1 TL Currypulver, mild oder scharf, je nach Geschmack

2 TL Schwarzkümmel

Salz

Zubereitung:

Die für verschiedene Zutaten als Mass verwendete Tasse fasst 180 ml.

Für das Aprikosen-Tomaten-Ragout:

Aprikosen vierteln und in der erwärmten Gemüsebrühe ca. eine Stunde quellen lassen.

Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten, entkernen und grob würfeln. Knoblauch schälen, fein würfeln, in Butterschmalz andünsten, Aprikosen und Gemüsebrühe zugeben, ca. 15 Minuten dünsten. Dann die Tomaten zugeben, erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Für den Gewürzreis:

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen.

Zwiebel- und Knoblauchwürfel bei milder Hitze anbraten. Reis, geschälten und durchgepressten Ingwer sowie die Gewürze (Kardamomsamen aus den Kapseln lösen) zugeben und unter ständigem Rühren ebenfalls andünsten. Peperoni halbieren, Kerne entfernen, in Streifen schneiden und zum Reis geben. Wasser erhitzen und salzen, Kokosmilch und vier Tassen Wasser zum Reis und den Gewürzen geben. Einmal aufkochen, dann bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten (nach Packungsanweisung) köcheln lassen. Zwischendurch den Reis mit einer Gabel auflockern und evtl. das restliche Wasser zufügen.

Für das Topping:<br>Butterschmalz in einem Pfännchen erhitzen. Cashewkerne anrösten, mit Curry, Schwarzkümmel und Salz würzen. <br>

Zum Servieren das Gemüse und den Reis separat anrichten, über den Reis das Topping geben.