

**Kumar's Veg. Fusion** ist ein köstliches, cremiges Gericht aus einer Mischung frischer Gemüse in einer aromatischen, leicht süßen Currysoße. Hier ist das Rezept:

### **Zutaten:**

#### **Für die Korma-Paste:**

- 1/4 Tasse Cashewnüsse (oder Mandeln)
- 1/4 Tasse Kokosraspeln (ungesüßt)
- 2 EL Yoghurt (optional, für extra Cremigkeit)
- 2 grüne Kardamomkapseln
- 1 Zimtstange
- 2-3 Nelken
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Garam Masala
- 1 TL Ingwer (frisch oder gemahlen)
- 2-3 grüne Chilischoten (je nach gewünschter Schärfe)
- 1 Zwiebel (groß, grob gehackt)
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 TL Fenchelsamen (optional, für einen zusätzlichen Geschmackskick)

#### **Für das Gemüse:**

- 1 Tasse Blumenkohl (klein geteilt)
- 1 Tasse Karotten (in Würfel oder Streifen geschnitten)
- 1/2 Tasse grüne Erbsen
- 1/2 Tasse Karfiol (in kleine Stücke geschnitten)
- 1 Zucchini (gewürfelt)
- 1 mittelgroße Paprikastücke (gewürfelt)
- 2 EL Ghee oder Olivenöl
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1-2 TL Ingwer-Knoblauch-Paste
- 1 TL Garam Masala
- Salz nach Geschmack
- 1/2 Tasse Wasser oder Gemüsebrühe

#### **Für die Sauce:**

- 1/2 Tasse Kokosmilch
- 1/4 Tasse Sahne (optional, für mehr Cremigkeit)
- 1 EL frische Korianderblätter (zum Garnieren)

## **Zubereitung:**

### **Veg. Fusion-Curry zubereiten:**

1. In einer Pfanne ohne Öl die Cashewnüsse, Kokosraspeln, Kardamom, Zimt, Nelken, Kreuzkümmel- und Koriandersamen leicht anrösten, bis sie duften (ca. 2-3 Minuten). Achten Sie darauf, dass nichts verbrennt.
2. Lassen Sie die gerösteten Zutaten etwas abkühlen und geben Sie sie dann zusammen mit den Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, grünen Chilischoten und dem Yoghurt (falls verwendet) in einen Mixer. Fügen Sie etwas Wasser hinzu und pürieren Sie alles zu einer feinen Paste.

### **Gemüse anbraten:**

1. Erhitzen Sie das Ghee oder Olivenöl in einer großen Pfanne oder einem Topf. Fügen Sie die Kreuzkümmelsamen hinzu und lassen Sie sie für 30 Sekunden anbraten.
2. Geben Sie die gewürfelte Zwiebel und die Ingwer-Knoblauch-Paste in die Pfanne und braten Sie alles an, bis die Zwiebel goldbraun ist.
3. Fügen Sie das vorbereitete Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, grüne Bohnen, Zucchini, Kartoffeln) hinzu und braten Sie es für etwa 5-7 Minuten an, bis es leicht karamellisiert ist.

### **Veg. Fusion Sauce-Sauce zubereiten:**

1. Geben Sie die Fusion-Sauce zu dem angebratenen Gemüse und rühren Sie gut um.
2. Fügen Sie 1/2 Tasse Wasser oder Gemüsebrühe hinzu, um eine schöne Sauce zu erhalten. Decken Sie die Pfanne ab und lassen Sie das Gemüse bei mittlerer Hitze für etwa 10-15 Minuten garen, bis es weich ist.
3. Geben Sie nun die Kokosmilch und Sahne (falls verwendet) hinzu und lassen Sie die Sauce nochmals 5 Minuten köcheln, bis sie schön cremig wird. Wenn nötig, mit Salz abschmecken.

### **Servieren:**

1. Garnieren Sie das Veg. Fusion mit frischen Korianderblättern.
2. Servieren Sie das Curry mit Basmatireis

### **Genießen!**

Kumar's Veg. Korma ist ein perfekt gewürztes, mildes Curry, das die Aromen der verschiedenen Gemüsesorten in einer cremigen Sauce vereint. Es ist ein ideales Gericht für Vegetarier und eignet sich hervorragend für festliche Anlässe oder ein gemütliches Abendessen zu Hause.