

In jeder Ausgabe präsentiert eine Pinneberger Landfrau eines ihrer Lieblingsrezepte

## Indisch Curry auf hoher See



Ein Lieblingsessen der Seeleute

### Zutaten:

Für die Currysoße:  
 Selbstgem. Hühnerbrühe (1 Suppenhuhn)  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Apfel  
 2 - 4 EL Curry  
 3 EL Mehl  
 1 Banane  
 1 kl. Dose Ananas  
 100 g Ingwer kandiert  
 1 Glas Mango Chutney  
 1 Dose Kokosmilch  
 1 Messerspitze  
 Cayennepfeffer



### Beilagen:

Reis, das in Würfel geschnittene Hühnerfleisch, Mettwurst, Käse, Cocktail Shrimps, rote Beete, Gewürzgurke, Mixed Pickles, frische Gurke, Zwiebel, Ananas, leicht angeröstete Kokosraspeln und Mandeln, hart gekochte Eier, Ölsardinen, Sambal Olek, Mango Chutney.

Zubereitungszeit:  
 2 Stunden min.

BESSER  
 ESSEN MIT  
 UNSEREN  
 LANDFRAUEN

### Zubereitung:

Am Vortag Suppenhuhn 1 bis 3 Stunden kochen. Brühe passieren, Fett abschöpfen, Fleisch in Würfel schneiden. Für die Currysoße gehackte Zwiebel und Knoblauch in Fett andünsten, Apfel geschält und gewürfelt dazugeben, glasig dünsten. Curry und Mehl mit anrösten, mit der Hühnerbrühe auffüllen, aufkochen. Restliche Zutaten (klein gehackt) dazugeben, sanft wärmen, gut rühren, abschmecken. Nun alle Beilagen in Würfel schneiden und in Schälchen anrichten. Geessen wird wie in Indien - mit einem Teller und einem Löffel. Man füllt sich von allem ein bisschen auf und übergiebt es mit der Currysoße. Das Ergebnis: Herrlich fruchtig exotische Geschmacksüberraschung, die Lust auf ferne Länder macht.



www.kreislandfrauen-pinneberg.de



Ein Gericht mit Wow-Effekt: Christa Dreier richtet das Indisch Curry an.

Dieses Rezept hat schon die ganze Welt gesehen. „Mein Mann Peter (64) war Kapitän zur See“, sagt Christa Dreier (61). „Als ich ihn einmal auf der ‚Hong Kong Express‘ nach China begleitet habe, hat uns der Schiffskoch dieses Indisch Curry serviert.“ Der 1. Vorsitzenden des Landfrauenvereins Pinneberg und Umgebung e. V. gefiel das Rezept so gut, dass sie es mit nach Hause nach Bortel-Hohenraden nahm. „Seeleute lieben dieses Gericht, weil es so frisch und exotisch schmeckt“, sagt sie. Frisches Obst und Gemüse waren früher oft Mangelware auf See. „Deswegen musste der

Koch mit dem zaubern, was der Provintraum so hergab“, sagt Christa Dreier. „Es ist zwar etwas aufwendig, lässt sich aber gut vorbereiten.“ Und weil das Auge auch auf dem Ozen mitisst, legte der Koch besonderen Wert auf die Präsentation. „Alles wird in kleinen Schüsselchen serviert und erst auf dem Teller mit der Currysoße vermischt“, erklärt Christa Dreier, während sie auffüllt. Wir durften kosten. Und können sagen: Dieses Gericht war die Reise wert. Köstlich! (bit)



Christa Dreier gibt Mango Chutney in die exotische Currysoße.