



# Malaiische - Eiercurry mit Kokosmilch, Reis und Röstzwiebeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein fleischloses, außerordentlich aromatisches, malaiische Gericht für jeden Tag

## Zutaten

- 8 weich gekochte Eier
- Für die Curry Sauce:
- 400 ml Kokosmilch
- 3 reife Tomaten ohne Schale, entkernt, grob gehackt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauch Zehen, fein gewürfelt
- 1 El Erdnussöl
- 1 El brauner Zucker
- 4 cm frischer Ingwer, gerieben
- 1/2 Tl Kurkuma
- 1 EL Sambal Oelek
- 2 El Tamarinden Mark
- 1 TL gestoßener Koriander
- 1 TL gestoßener Kreuzkümmel
- 2 - 3 El Röstzwiebeln
- Salz
- Gedämpfter Reis

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Erdnussöl anschwitzen, den braunen Zucker dazu geben, 1 min. schwitzen lassen.

## **Schritt2**

Geriebenen Ingwer, Sambal Oelek, Tamarinden Mark und die Tomaten dazugeben, die Gewürze und die Kokosmilch zufügen. Ca. 5 min. köcheln lassen, die Sauce reduzieren, eindicken, nachschmecken.

## **Schritt3**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt4**

Die gepellten, wachswweichen Eier wieder dazu geben, in der Sauce kurz erwärmen und mit gedämpftem Reis und Röstzwiebeln zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Eierspeisen, Schnelle Rezepte **Tags:** für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/malaiische-eiercurry-mit-kokosmilch-reis-und-roestzwiebeln/>