



# Kürbis-Kirchererbsen-Kokos-Curry

## Zutaten (für 10 Personen)

- 2 ½ Kürbisse (ca. 2400 g)
- 10 cm Stück Ingwer
- 10 Schalotten
- 10 Knoblauchzehen
- 2 frische rote Chili
- 2 Bund frischer Koriander
- Erdnussöl
- 3 Teelöffel Senfkörner
- 40 Curryblätter
- 2 ½ Teelöffel Kurkuma
- 1000 g Dose gehackte Tomaten
- 2000 g Dosen-Kokosmilch
- 2000 g Dosen-Kichererbsen

## Auch gut dazu

- Reis
- Naan-Brot
- Chutneys und Dips



## Zubereitung

1. Kürbis in 3 cm große Stücke schneiden und den Ingwer in Streichhölzer schneiden.
2. Die Korianderblätter pflücken und die Stiele einhacken.
3. Gieße eine gute Portion Erdnussöl in einen großen Topf und stelle ihn auf hohe Hitze. Füge Ingwer, Knoblauch, Paprikas und Schalotten hinzu und reduziere auf eine mittlere Hitze.
4. Unter gelegentlichem Rühren goldbraun kochen, dann Senfkörner, Curryblätter und Korianderhalme dazugeben und anbraten, bis die Curryblätter knusprig sind.
5. Kurkuma, Tomaten und Kokosmilch hinzufügen. Zum Kochen bringen, dann den Kürbis und die Kichererbsen hinzufügen. Auf schwache Hitze reduzieren, mit einem Deckel abdecken und 45 Minuten köcheln lassen.
6. Überprüfe gelegentlich und füge einen Spritzer Wasser hinzu, wenn es ein bisschen trocken aussieht.
7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, nehme den Deckel ab und koche noch etwa 15 Minuten lang, bis die Sauce schön dick ist. Mit Korianderblättern bestreuen

