

Rezept #1: heinrich's veganes Curry  
(Rezept für 4 bis 6 vegane Genießer)

Ganz und gar ohne Tierprodukte, dafür sehr schmackhaft und mit garantiert österreichischen Zutaten von kleinen bäuerlichen Betrieben kommt unser Curry daher. Der pure Veggie-Genuss, je nach Geschmack mild oder scharf. Ganz nach dem Motto „Asien trifft Österreich“!

300 g Tofu  
500 g speckige Kartoffeln  
500 g Gemüse je nach Saison  
250 g gekochte Linsen  
2-3 EL Pflanzenöl  
3 EL *Köbls* Chiliöl  
1 Zwiebel feingehackt  
300 ml Kokosmilch  
2 Gläser Gemüsebolognese v. *Peter's Land*  
Erdnüsse  
Gewürze:  
*Köbls* Chilimix oder Jalahot  
Currygewürz  
Sojasauce  
ein Schuss *Weinstock's* Kriecherlessig oder Feigenessig der *Einkochmanufaktur*  
4 cl Zitronengrasbrand von *Wallner's Waldhof*  
Salz der *Unkrautvernichterei*  
Pfeffer  
Zwiebelmarmelade der *Zwiebelmanufaktur*

Den Tofu in mundgerechte Stücke schneiden. In 2-3 EL Pflanzenöl und etwas Sojasauce ca. 2 Stunden marinieren.

In einem großen Topf Chiliöl vom *Chilihof Kölbl* erhitzen. 2 EL Curry-Gewürz zufügen und bei großer Hitze anbraten, bis die Gewürzmischung duftet. Hitze reduzieren, 1 kleine, fein gehackte Zwiebel dazugeben und kurz farblos anschwitzen. Wer es scharf mag, gibt nun noch 1 bis 2 EL Chilimix (mittelscharf) oder Jalahot (sehr scharf) vom *Chilihof Kölbl* dazu. Mit der Kokosmilch, den Gläsern *Peter's Land* Gemüsebolognese und einem Schuss Essig aufgießen, durchrühren, auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Die Kartoffel schälen und in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Das Gemüse (nach Saison – zum Beispiel Karotten, gelbe Rüben, Pastinaken, Sellerie, Fenchel, Kürbis oder Spargel) putzen und grob schneiden. Erdäpfel und Gemüse je nach Gardauer in den Topf geben, umrühren, fertig garen, Flüssigkeit dabei mit Wasser ausgleichen. Sollte die Sauce kurz vor Ende der Garzeit zu dünn sein, einen rohen geschälten Kartoffel hineinreiben und nochmals reduzierend aufkochen.

Tofustücke abtupfen und in einer beschichteten Pfanne ohne Öl leicht anbraten.

In das fertig gegarte Curry die gekochten braunen Linsen und die gebräunten Tofustücke geben, nach Geschmack auch eine kleine Handvoll geröstete Erdnüsse. Zitronengrasbrand vom *Waldhof* zufügen, Alkohol verdampfen lassen. Mit Salz (z.B. Kräutersalz Knoblauch von der Unkrautvernichterei), schwarzem Pfeffer, süßer Zwiebelmarmelade (z.B. von der *Zwiebelmanufaktur Eigner*) und Feigenessig (z.B. von der *Einkochmanufaktur*) pikant abschmecken.

In tiefen Tellern mit frischem Koriandergrün garniert servieren. Dazu passt Dinkelreis (z.B. vom *Biohof Brenner*) mit gerösteten Mandelblättchen oder Pinienkernen.

### **Guten Appetit!**

Als **Digestif** empfehlen wir ein Gläschen Zitronengrasbrand vom *Waldhof* oder fruchtigen Chilibrand mit Apfel vom *Chilihof Kölbl*.

Wer keinen Alkohol mag: In einen großen Krug Rosa-Grapefruit-Sirup (z.B. von *Drassnars Delikatessen*), 3 bis 4 unbehandelte Bio-Zitronenscheiben, Crushed Ice und eine Handvoll leicht zerstoßene Minzeblätter geben. Mit prickelndem Mineralwasser aufgießen. Passt vor, nach und zum veganen Curry! ☺

Produkte aus rein österreichischer Produktion von:

*Chilihof Kölbl*  
*Peter's Land*  
*Waldhof*  
*Unkrautvernichterei*  
*Zwiebelmanufaktur Eigner*  
*Einkochmanufaktur*  
*Weinstock*  
*Biohof Brenner*  
*Drassnars Delikatessen*