



# Malaiische Eier Curry für Enthusiasten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 19m
- **Fertig in** 29m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '29', 'cook_time' : '19m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Außerordentlich aromatisches malaiisches Gericht, einfach und schnell gemacht, preiswert

## Zutaten

- 8 weiche Eier, geschält
- 400 ml Kokosmilch
- 3 Tomaten, gebrüht, abgeschreckt, geschält, grob gehackt
- 1 EL Erdnussöl
- 4 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Ingwerwurzel, fein gehackt
- 1 TL gestoßener Koriander
- 1 TL Kreuzkümmelsamen, zerstoßene
- ½ TL gemahlene Kurkuma
- 1 EL Sambal Oelek
- 2 EL Tamarinden Mark aus dem Asia Handel
- 1 EL Zucker
- Salz
- 2 EL Röstzwiebeln zum Bestreuen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Saucen Ansatz:

### Schritt2

Im Wok oder einer großen Bratpfanne mit Erdnussöl zunächst die Schalotten / Zwiebeln mit dem Knoblauch und dem Ingwer glasig anschwitzen. Die Tomaten und Gewürze dazu geben, etwas zusammen anbraten.

### **Schritt3**

Mit der Kokosmilch aufgießen, das Tamarinden Mark, Zucker und Salz hinzufügen und 5 - 6 min. "dicklich" einkochen lassen. Nachschmecken, ev. nach eigenem Geschmack nach würzen.

### **Schritt4**

Zeitgleich die Eier mit kaltem Wasser bedecken, kurz aufkochen und den Topf zurück ziehen. Ca. 7 min. garen lassen, dann sofort unter kaltem Wasser abschrecken und schälen.

### **Schritt5**

(So gelingen wachsweiße Eier eigentlich immer)

### **Schritt6**

Wieder in die Sauce legen, erwärmen und mit den gerösteten Zwiebeln bestreut zu Tisch geben.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Dazu schmeckt mir eigentlich nur ein gedämpfter Reis.

**Rezeptart:** Eierspeisen **Tags:** fleischlos

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/malaiische-eier-curry-fuer-enthusiasten/>