

PILZ-CURRY MIT KORIANDERGRÜN

Zutaten (6 Personen)

- 5 EL Erdnussöl
- 2 mittelgrosse [Zimtstange](#)
- 2 kleinere Zwiebeln, sehr fein gehackt
- 3 frische, scharfe grüne Chilischoten, fein gehackt
- 250ml Naturjogurt
- Salz
- 900g Champignons
- 1/4 TL gemahlene [Nelken](#)
- 1/4 TL gemahlene [Kardamomsamen](#)
- 60g [Koriandergrün](#)
- 3 EL Crème double (Nach Belieben)

Das Öl in einer breiten, schweren Kasserolle oder in einem Wok bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen und die Zimtstangen hineingeben. Einmal umrühren, dann rasch die Zwiebeln und grünen Chilis hineingeben. Unter Rühren 5-7 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln goldbraun gefärbt sind. Die Kasserolle vom Herd nehmen und den Jogurt mit 1/2 TL Salz hineingeben. Die Kasserolle wieder auf dem Herd stellen und rühren, bis der Jogurt sich mit dem Inhalt der Kasserolle verbunden hat und das Öl an den Ränder absetzt. Die Pilze, 1 TL Salz, die gemahlene Nelken, den gemahlene Kardamom und das gesamte Koriandergrün hinzufügen. Umrühren, den Deckel auflegen und das ganze bei niedriger Temperatur 10-15 Minuten unter gelegentlichem Rühren sanft köcheln lassen. Den Deckel abnehmen und bei mittlerer bis hoher Temperatur die Flüssigkeit unter Rühren etwas einkochen.

