

Nduanda na muamba - Gemüse in Erdnuss-Soße (Dem. Republik Kongo)

ZUTATEN:

2,5 kg Reis
½ l Pflanzenöl
7,5 kg große Kartoffeln
8,5 kg Süßkartoffeln
100 Tomaten
75 Karotten
75 Chilis
50 Zwiebeln
25 Knoblauchzehen
25 TL Paprikapulver
2 Gläser Erdnussbutter, cremig, ohne Stücke
1 Tube Senf
12 l Gemüsebrühe
Salz
Schwarzer Pfeffer
etwas Petersilie



ZUBEREITUNG:

Chili und Zwiebel klein schneiden. Karotten gründlich waschen und in circa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Pflanzenöl im Topf erhitzen. Chili und Zwiebeln anschwitzen. Knoblauch pressen und zugeben.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Süßkartoffel schälen und in Würfel schneiden. Tomaten klein schneiden. Das ganze Gemüse kurz im Topf anbraten.

Reis kochen

Gemüsebrühe angießen. Erdnussbutter und Senf gut unterrühren. Paprikapulver zugeben. Bei geschlossenem Deckel ca. 30 Min. köcheln lassen.

Wenn der Reis fertig ist, würzen. Gemüse mit Salz, Pfeffer, ev. mit Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Auf dem Teller mit frischer Petersilie servieren.