Curryreis mit Champignonrahmsauce

Die Champignonsauce für den Curryreis kommt ohne Milchprodukte aus, ist also wieder vegan. Schneller geht es, wenn statt des Naturreises geschälter Reis verwendet wird. Die Kochzeit verkürzt sich enorm. Er ist allerdings nicht mehr so wertvoll, weil er den größten Teil der Mineralstoffe und Vitamine verloren hat.

60 g Rosinen
400 g Naturreis oder Naturbasmatireis
1l Wasser
1 TL Steinsalz
80 g Mandelblättchen
3-4 TL Currypulver
Salz

Sauce:

1 Zwiebel
Sonnenblumenöl
400 g Champignons
Kräutersalz
200 ml Wasser
1-2 EL Cashew- oder Mandelmus

Rosinen in etwas lauwarmem Wasser eine Stunde einweichen. Reis mit dem Wasser und Salz 40 Minuten auf niedriger Hitze köcheln, dann 20 Minuten quellen lassen. Rosinen abtropfen lassen. Mandeln fettfrei in einer Pfanne rösten. Rosinen, Mandeln und Gewürze unter den gegarten Reis geben und abschmecken. Zwiebel schälen, würfeln und in etwas Öl anbraten. Champignons säubern, in Stücke schneiden, zu den Zwiebeln geben und mitbraten. Kräutersalz darüber

streuen. Wasser mit dem Nussmus mixen und zu den Champignons geben. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.
Curryreis auf Tellern anrichten, die Champignonrahmsauce darübergießen.