

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 20. Mai 2026 ▪  
**Vegetarische Küche mit Nelson Müller**



**Michael Hübner**

**Veganes Korma mit Pfannenbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das vegane Korma:**

150 g Sojaschnetzel  
 1 Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 1 rote Chilischote  
 3 cm Ingwer  
 400 ml Kokosmilch  
 Kokosöl, zum Anbraten  
 500 ml Gemüsefond  
 1,5 TL rote Currypaste  
 50 g Tomatenmark  
 4 EL Mandelblättchen  
 1 Zweig Currykraut  
 5 Zweige Koriander  
 2 TL Kurkuma  
 3 TL Currypulver  
 1 TL Kreuzkümmel  
 2 Nelken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sojaschnetzel in heißem Gemüsefond etwa 10 Minuten ziehen lassen, anschließend gut ausdrücken und beiseitestellen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und alles fein hacken. Nelken grob zerdrücken. Korianderzweige grob schneiden, einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen.

In einem Topf Kokosöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Ingwer bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Currypaste, Tomatenmark, Currykraut, Kurkuma, Currypulver, Kreuzkümmel und Nelken zugeben und kurz mitrösten, bis sich die Aromen entfalten.

Die ausgedrückten Sojaschnetzel unterheben und alles gut vermengen. Mit Kokosmilch aufgießen und das Korma bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht und die Aromen sich verbunden haben. Mit Salz und Pfeffer und gehackter Chilischote abschmecken. Zum Servieren mit gerösteten Mandelblättchen und frischem Koriander bestreuen.

**Für das Pfannenbrot:**

1 EL Olivenöl  
 300 g Mehl  
 1 TL Backpulver  
 1 TL Salz

Mehl und Backpulver vermischen. Salz, Olivenöl und 200 ml Wasser unterheben und zu einem Teig verarbeiten. Aus dem Teig kleine Stücke portionieren und in einer Pfanne ohne Öl zu Pfannenbrot ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.