



Technische Hochschule
Brandenburg
University of
Applied Sciences

09. Juni 2026

Mensa THB



INTERNATIONALER NACHMITTAG

MALAYSIA

Pulut Kuning und Kari Ayam



PULUT KUNING

Zutaten

- 300 g Klebreis
- 200 ml Kokosmilch
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Salz
- Wasser

Zubereitung

- 1) Klebreis waschen und ca. 4 Stunden einweichen
- 2) Wasser mit Kurkuma zum Reis geben
- 3) Reis dämpfen, bis er halb gar ist
- 4) Kokosmilch mit Salz vermischen und über den Reis geben
- 5) Nochmal dämpfen bis weich und gelb



KARI AYAM

Zutaten

- 500 g Hähnchen (in Stücke)
- 2 EL Currypaste
- 200 ml Kokosmilch
 - 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
 - 1 TL Ingwer (gerieben)
 - 2 Kartoffeln (gewürfelt)
 - Salz, Öl, Wasser

Zubereitung

- 1) Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in Öl anbraten
- 2) Currypaste hinzufügen und kurz mitrösten
- 3) Hähnchen zugeben und anbraten
- 4) Kokosmilch & etwas Wasser einrühren
- 5) Kartoffeln hinzufügen, würzen
- 6) Köcheln lassen, bis alles weich ist

