

## **Indisches Kartoffelcurry**

by Andreas - Sonntag, Oktober 25, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/indisches-kartoffelcurry/>



Dieses würzige Kartoffelgericht eignet sich hervorragend vegetarisches Hauptgericht oder als Beilage zu Fisch. Die vielen Gewürze und der Joghurt entwickeln ein wahres Geschmacksfeuerwerk.

**6-8 mittelgroße festkochende Kartoffeln**

**2 Schalotten**

**250 ml Sahnejoghurt**

**2 Knoblauchzehen**

**3 cm Zimtstange**

**2 Nelken**

**1 getrocknete rote Chilischote**

**2 schwarze Kardamomkapseln**

**4 grüne Kardamomkapseln**

**½ TL gemahlener Koriander**

**½ TL Kreuzkümmel**

**1 TL geriebener Ingwer**

**½ TL Kurkuma**

**100 ml passierte Tomaten**

**½ TL Speisestärke**

**3 EL Pflanzenöl oder Butterschmalz**

### **Salz**

Die Kartoffeln schälen, grob zerteilen und für 5 Minuten in kochendes Salzwasser geben, dann abkühlen lassen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffelstücke unter ständigem Wenden ca. 5 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Nun den fein gewürfelten Knoblauch und die Schalotten, die Zimtstange, Nelken, die zerbröselte Chilischote, den schwarzen und grünen Kardamom, Kreuzkümmel, Kurkuma, Korianderpulver und den geriebenen frischen Ingwer anbraten. Nach 3 Minuten den vorher gut aufgeschlagenen mit der Speisestärke vermischten Sahnejoghurt und die passierten Tomaten einrühren. Bei geschlossenem Deckel 5 Minuten köcheln lassen. Nun die Kartoffeln und die Joghurt-Gewürzmischung beifügen und bei geschlossenem Deckeln köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind.

### **Weitere Empfehlungen:**

Vindaloo Gemüse

[In Indien sind selbst die Gemüsebeilagen so reich an Gewürzen, dass man mit ein wenig R...](#)

Rippchen mit Essig

[Diese Rippchen sind wirklich einfach zubereitet und köstlich! Ich hatte sie mir am Tag nach der...](#)

Blumenkohlpüree mit geriebenem Meerrettich

Es muss nicht immer Kartoffelpüree als Beilage sein. Auch aus Blumenkohl lässt sich ein lecker...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station