Kartoffeln mit schwarzem Pfeffer
Aloo Kali Mirch

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

10 Kartoffel(n)
2 EL Butterschmalz
3 Zehen(n) Knoblauch
2 cm Ingwer
1 TL Salz
¼ TL Kurkuma
1 ½ TL Pfeffer schwarz
250 ml Sahne
Zum Garnieren
1 Zweig(e) Koriander

Kartoffeln mit schwarzem Pfeffer

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken, den
Ingwer schälen und reiben. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Ghee in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, Knoblauch und Ingwer dazugeben und anbraten, bis der Knoblauch beginnt, eine braune Farbe anzunehmen. Nun die Kartoffeln hinzufügen und umrühren. Das Salz, Kurkuma und Pfeffer hinzu geben und alles gründlich vermischen. Nun die Sahne dazugießen und alles bei kleiner Hitze zugedeckt dünsten, bis die Kartoffeln gar sind. Achten Sie dabei darauf, dass dabei nichts anbrennt. Mit Koriander garnieren und heiß servieren.

© 2024 coquina.de