Kartoffel-Zwiebel-Curry
Aartappel uie kerrie

Dieses Curry-Gericht aus Südafrika bekommt seinen Namen durch die Art der Zubereitung und zeichnet sich besonders durch das Aroma angebratener Gewürze aus, aus denen dann eine Art Ragout entsteht. Hier schmeckt man den Einfluss der indischen Küche.

Herkunft: Südafrika
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
750 g Kartoffel(n)
1 Prise Salz
2 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
4 cm Ingwer
2 EL Butter
1 TL Madras Curry scharf
1 TL Weizenmehl
1 TL Zucker
300 ml Gemüsebrühe
1 TL Essig

Kartoffel-Zwiebel-Curry

Vorbereitung
Die Kartoffeln schälen, waschen und und in Salzwasser gar kochen.In der Zwischenzeit die Zwiebeln, den Knoblauch und Ingwer schälen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, dne Ingwer fein reiben. Das Kochwasser der Kartoffeln abgießen und die Kartoffeln in etwa 2 cm große Würfel schneiden, sobald sie etwas abgekühlt sind.

Zubereitung
Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin aufschäumen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und Ingwer darin bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Nun das Currypulver dazugeben und unter ständigem Rühren anschwitzen, bis es anfängt zu duften. Die Kartoffeln in die Pfanne geben und erwärmen. Das Mehl und den Zucker über die Kartoffeln geben und alles gründlich vermischen. Zum Schluss die Kartoffeln mit der Brühe und dem Essig ablöschen, alles weitere 2 bis 3 Minuten aufkochen lassen und heiß servieren.

© 2024 coquina.de