

REZEPT FÜR SÜDINDISCHES CURRY MIT KARTOFFELN

1. Das Schneiden

Die Zwiebeln fein hacken, die Kartoffeln schälen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Den Ingwer ebenfalls schälen und fein hacken. Knoblauch, falls keine Presse vorhanden, ebenso fein hacken.



TIPP: DEN INGWER KÖNNEN SIE GANZ EINFACH MIT EINEM TEELÖFFEL SCHÄLEN.

2. Der Tanz der Körner

Das Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Senfkörner, die Zimtstange, die Kardamomkapseln und die Curryblätter dazugeben und unter stetem Rühren rösten, bis die Senfkörner anfangen zu springen.

3. Das Braten

Die Zwiebeln dazugeben und glasig werden lassen. Anschließend den Ingwer hinzugeben, den Knoblauch hineinpresse und ca. zwei Minuten mitbraten.

4. So würz was!

Garam masala, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und Fenchelsamen in den Topf geben und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. anbraten bis die Gewürze ihren Duft verströmen.

5. Die Vorfreude

Kartoffeln, Kokosmilch, 250 ml Wasser und Salz dazugeben. Das Ganze kurz aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Dabei den Deckel schräg auflegen, sodass etwas Flüssigkeit verkochen kann und das Curry ein bisschen eindickt.



JE LÄNGER DAS CURRY ZIEHT, DESTO AROMATISCHER WIRD ES.

6. Das Genießen

Das Curry können Sie mit Brot servieren, aber auch einfach pur genießen.

REZEPT FÜR SÜDINDISCHES CURRY MIT HÜHNCHEN

1. Das Schneiden

Die Zwiebeln fein hacken, das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Den Ingwer ebenfalls schälen und fein hacken. Knoblauch, falls keine Presse vorhanden, ebenso fein hacken.

2. Der Tanz der Körner

Das Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Senfkörner, die Zimtstange, die Kardamomkapseln und die Curryblätter dazugeben und unter stetem Rühren rösten, bis die Senfkörner anfangen zu springen.

3. Das Braten

Die Zwiebeln dazugeben und glasig werden lassen. Jetzt das Fleisch in den Topf und alles gut anbraten. Anschließend den Ingwer hinzugeben, den Knoblauch hineinpressen und ca. zwei Minuten mitbraten.

4. So würz was!

Garam masala, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und Fenchelsamen in den Topf geben und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. anbraten bis die Gewürze ihren Duft verströmen.

5. Die Vorfreude

Kokosmilch, 150 ml Wasser und Salz dazugeben. Das Ganze kurz aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Dabei den Deckel schräg auflegen, sodass etwas Flüssigkeit verkochen kann und das Curry ein bisschen eindickt.



TIPP: DEN INGWER
KÖNNEN SIE GANZ
EINFACH MIT EINEM
TEELÖFFEL SCHÄLEN.



JE LÄNGER DAS
CURRY ZIEHT, DESTO
AROMATISCHER WIRD ES.