Bombaykartoffel

Ein herrliches Rezept für ein würziges Pfannengericht, das auch Vegetarier einfach umhauen wird. Bombaykartoffeln sind eine vollwertige Hauptmahlzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

4 EL	Ghee (oder Butter)
3 Stk.	Zwiebel
2 TL	Senf
1 Stk.	Ingwer (ca. 4 cm)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Currypaste
2 TL	Zitronensaft
2 TL	Koriander
1 TL	Kurkuma
2 Stk.	Lorbeerblätter
4 Stk.	Tomaten
1 kg	Kartoffeln

Zubereitung

1. Für Bombaykartoffeln zuerst die Kartoffeln kräftig abreiben. Am besten mit einer Wurzelbürste abbürsten, da die Schale später mit verwendet wird. Dann einen mittelgroßen Topf mit genügend Wasser aufsetzen und die Kartoffeln kochen. Dabei darauf achten, dass diese nicht zu weich werden, sonst wird das Gericht hinterher matschig.

2. Die Zwiebeln abschälen und genau wie die Kartoffeln in Würfel schneiden. Diese nicht zu klein schneiden. Tomaten abwaschen, halbieren, vom Stiel befreien und ebenfalls würfeln.

3. Den Ingwer schälen und reiben, die Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben

schneiden. Die Zitrone auspressen. Alles zur Seite stellen.

4. In einer beschichteten Pfanne Butter schmelzen, Zwiebeln hinzugeben, Senf und Salz dazu und anbraten. Fängt die Zwiebel an braun zu werden, Zitrone, Koriander, Kurkuma, Currypaste, Knoblauch und Ingwer einstreuen und gut vermengen. Das Ganze nun auf mittlerer Hitze mindestens 2 – 3 Minuten köcheln lassen.

5. Jetzt das Lorbeerblatt und die Tomatenwürfel zugeben. Abermals 5 Minuten kochen lassen, dann die Kartoffeln zugeben und vorsichtig mit dem Rest vermengen.

6. Abermals 5 Minuten köcheln lassen. Damit nichts anbrennt ab und an Wasser zugießen. Dann auf einem Teller anrichten und servieren.

Tipp

Zu den Bombaykartoffeln schmeckt ein frischer Blattsalat besonders gut. Wer es nicht so gerne vegetarisch mag, kann entweder ein gegrilltes Nackensteak dazu servieren, aber auch geräucherte Schinkenwürfel mit zu den Kartoffeln geben. Einfach mal ausprobieren und nach belieben variieren.