Indisches Erdäpfel-Curry

Das Rezept von dem Indischen Erdäpfel-Curry ist schnell auf dem Tisch und auch für Vegetarier geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

750 g	Erdäpfel (jung/festkochend)
1 Stk.	Zwiebel (groß)
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Ghee (oder Butter)
150 g	Créme frâiche (légère)
200 ml	Kokosmilch (ungesüßt)
1 TL	Currypulver (mild)
1 TL	Harissa (oder Sambal Oelek)
0.5 TL	Kurkumapulver
0.5 TL	Korianderpulver
3 EL	Tomatenmark
1 Prise	Kreuzkümmelpulver
Nach Belieben	Rosmarin
Nach Belieben	Oregano
Nach Belieben	Salz

Für die Dekoration

1 EL	Koriander (oder Petersilie)

Zubereitung

1. Für das i**ndische Erdäpfel-Curry** zuerst die Erdäpfel gründlich waschen und in

mundgerechte Würfel schneiden. Diese anschließend in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser geben, auf dem Herd zum Köcheln bringen und bissfest garen (ca. 15-20 Minuten).

2. Parallel die Zwiebel in feine Würfel schneiden und den Knoblauch pressen.

3. Jetzt das Ghee oder die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel, zusammen mit dem Knoblauch glasig dünsten.

4. Nun die Kokosmilch und Crème fraîche hinzufügen und verrühren.

5. Dann das Currypulver, Harissa (oder Sambal Oelek), Kurkuma, Koriander, Tomatenmark, Kreuzkümmel, Rosmarin, Oregano und nach Belieben etwas Salz hinzufügen und ca. 3-5 Minuten einköcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt.

6. Nun die Erdäpfel abseihen und zur Sauce geben. Letztendlich alles gut miteinander vermengen, sodass die Erdäpfel vollständig mit der Sauce bedeckt sind. Vor dem Servieren das Erdäpfel-Curry mit gehacktem Koriander (oder mit Petersilie) bestreuen.

Tipp

Ein Schuss Weißwein rundet das Indische Erdäpfel-Curry ab.