

Kartoffel-Melanzani Curry



Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 4 große Kartoffeln
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Melanzani
- 2 Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 1 grüne Chili nach Bedarf
- ca. 250 ml Wasser
- Gewürze zum Anbraten:
 - 1 EL Kreuzkümmel ganz
 - 1/4 TL Bockshornkleesamen
 - 1/4 TL Fenchel
 - 1 brauner Kardamom
 - 1 Zimtstange
 - ½ TL Pfeffer
 - Würzen 1
 - 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
 - 1 TL Koriandersamen gemahlen
 - 1/2 TL Kurkuma
 - ½ TL Chili gemahlen (nach Bedarf)
 - 1 TL Salz (nach Bedarf)
 - 1 TL Amchur
 - 1 EL Bockshornkleebärlaetter
 - 2 EL Korianderblätter

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden
2. Melanzani in Würfel schneiden
3. Zwiebel in Scheiben schneiden
4. Knoblauch und Ingwer ganz fein reiben
5. Öl in einen Topf gießen und warten bis es leicht warm ist und die Gewürze zum Anbraten hinzufügen und anrösten.
6. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in den Topf geben und anbraten bis sie rotbraun sind.
7. Anschließend Kreuzkümmel, Koriandersamen, Kurkuma, Salz und Chili untermischen.
8. Nun die Kartoffeln und Melanzani dazugeben, gut vermischen und mit Wasser ablöschen.
9. Mit Topfdeckel auf mittlerer Stufe köcheln lassen bis das Gemüse durch ist.
10. Mit Amchur (Mangopulver aus unreifen Mangos) und Bockshornkleebärlaetter würzen.
11. Zum Schluss mit Korianderblätter garnieren