

Pia's Masala-Curry

Für 4 Personen

2 EL eingesottene Butter	in hoher Bratpfanne erhitzen
2 Zwiebeln, geschnitten 2 Knoblauchzehen, geschnitten 1 Stück Ingwer, ca. 5 cm, geschält, geschnitten ½ rote Chillischote, entkernt, sehr fein geschnitten	Zutaten andünsten
3 EL Garam Masala (indische Gewürzmischung) oder 1 EL Curry, scharf ½ EL Kardamom, gemahlen ½ TL Zimt, gemahlen ½ TL Kreuzkümmel, gemahlen 1 EL Koriander, gemahlen	beigeben, mitdünsten bis es duftet
600 g Rindsvoressen 5 dl Kokosmilch	beigeben, umrühren beigeben, ca. 30 Minuten schmoren
2 festkochende Kartoffeln, geschält in Würfel 2-3 EL Sojasauce 2 EL Rohrzucker Salz	beigeben. Mindestens 40 Minuten zugedeckt auf kleiner Stufe schmoren lassen.
Nach Belieben: 1-2 EL gesalzene Erdnüsse	beigeben



Rezeptsammlung
Inforama,
Ressort Hauswirtschaft

www.inforama.ch

Dazu passen:

- Fladenbrot
- Basmatireis
- Gurken-Raita (in der Gurkensaison)

Gurken-Raita

180 g Naturejoghurt 180 g saurer Halbrahm	mischen
2 Knoblauchzehen	dazupressen
Salz, Pfeffer 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen	würzen
½ Salatgurke, geschält	dazuraffeln
einige Blättchen Pfefferminze	nach Belieben beigeben



Bemerkung:

Raitas gehören zu indischen Currys. Sie haben eine kühlende Wirkung.