

Indischer Kartoffeleintopf | Garam Masala

Dauer: 50 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

1 Topf
1 Mixer

Gewürze & Zutaten:

700 G Zwiebeln
2 EL gepresster Knoblauch
2 EL geriebener Ingwer (ca. 35 g)
Etwas Zitronengras
1 rote Peperoni
2-3 EL Sonnenblumenöl oder Ghee
700 G Kartoffeln
600 G Fleischtomaten (ca. 3-4 Fleischtomaten)
2-3 EL Garam Masala
1 TL Salz
1 Bund Koriander
1 Limette

Zubereitung

- 1 Zunächst die Zwiebeln schälen, halbieren und der Länge nach in Streifen schneiden.
- 2 Knoblauch und Ingwer schälen, reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken und in gleichen Teilen zu einem Püree vermengen.
- 3 Die äußerste Schicht vom Zitronengras entfernen, das Gras der Länge nach halbieren und quer in feine Streifen schneiden.
- 4 Die Peperoni analog dem Zitronengras halbieren und in Streifen schneiden.
- 5 Einen Topf erhitzen und die Zwiebeln zunächst bei hoher Hitze und später bei mittlerer Temperatur anschwitzen. Nach 5 Minuten das Ingwer-Knoblauch-Püree hinzugeben und weitere 10 Minuten anschwitzen.
- 6 In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in walnussgroße Würfel schneiden und für 5-10 Minuten garen.

-
- 7 Die Fleischtomaten vierteln und mit dem Zitronengras und der Peperoni im Mixer auf höchster Stufe fein pürieren – hierbei sollte die Masse durch das freigesetzte Pektin aus den Tomatenkernen einen leichten ‚Stand‘ bekommen.
-
- 8 Nun die gemixten Tomaten mit zwei bis drei Esslöffeln Garam Masala und einem Teelöffel Salz zu den Zwiebeln geben und das Ganze weitere 15 Minuten schmoren.
-
- 9 Jetzt werden die gekochten Kartoffelwürfel untergerührt.
-
- 10 Zuletzt noch den frischen Koriander hacken, den indischen Eintopf damit garnieren und einen Schuss Limette hinzugeben.