Kartoffelcurry mit Reis

für 4 Personen

Zutaten:

- 800 Gramm kleine Kartoffeln kochen und pellen oder Salzkartoffeln in Würfel geschnitten kochen

- 3 rote Zwiebeln
- 6 mittlere Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Öl
- ca. 200 ml Wasser

Gewürze:

- Chilischote und/oder nur Chilipulver
- Garam Masala*
- 2 cm Ingwerwurzel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Öl in der Pfanne erhitzen
- Zwiebeln, Knoblauch, Chilischote, Ingwerwurzel in kleine Würfelchen schneiden und in der Pfanne anbraten
- klein gewürfelte Tomaten dazugeben und mitbraten
- kleine geschnittene Pellkartoffeln oder gekochte Kartoffelwürfel hinzufügen und ebenfalls mitbraten
- ablöschen mit Wasser
- mit Salz, Pfeffer und Garam Masala nach eigenem Geschmack würzen

Dazu Reis servieren.

* Garam Masala ist ein Gewürzmischung aus:

schwarzem Pfeffer
Zimt
Gewürznelken
Kardamom
Kreuzkümmel
Muskatnuss

Alle Gerichte, welche zu scharf für den individuellen Gaumen sind, können gerne unter Zugabe von Naturjoghurt ‚entschärft‘ werden.