Eiercurry
Anda Kari

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Ei(er)
½ TL Kurkuma
200 ml Öl
400 g Kartoffel(n) mehligkochend
3 EL Butterschmalz
3 Kardamom, grün
3 Gewürznelke(n)
3 Stange(n) Zimt
2 Blätter Lorbeer
250 g Pikante Gewürzpaste
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver
1 TL Kurkuma
1 Prise Salz
1 TL Garam Masala

Vorbereitung

Die Eier in etwa 8 Minuten hart kochen und schälen. Der Länge nach viermal in gleichen Abständen einritzen und ¼ TL Kurkumapulver darüber streuen. Alternativ können die Eier auch geviertelt und mit Kurkuma bestreut werden. Die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Zubereitung

Das Öl bis auf 3 EL in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin von allen Seiten kurz anbraten und wieder herausnehmen. Das Öl in der Pfanne lassen. Die Kartoffelwürfel mit ¼ TL Kurkumapulver vermischen und im Öl in der Pfanne bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten anbraten, bis sie hellbraun sind, dann herausnehmen. Ghee in einem Topf erhitzen, Kardamomkapseln, Nelken, Zimt und Lorbeerblätter bei mittlerer Hitze etwa ½ Minute anbraten. Die Pikante Gewürzpaste dazugeben und alles etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Gemahlene Gewürze (bis auf das Garam Masala) dazugeben. Die Kartoffeln, Eier, reichlich Salz und 200 ml Wasser hinzufügen und alles etwa 10 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Inzwischen Garam Masala mit 3 EL Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Zu dem Eiercurry geben und gut verrühren.

© 2024 coquina.de