Madras-Kartoffeln
Madrasi Aloo

Madras-Kartoffeln, Bombay-Kartoffeln - Versionen dieses Kartoffelgerichts erscheinen unter verschiedenen Namen auf den Speisekarten der meisten indischen Restaurants. Fest kochende Kartoffeln sind am besten geeignet, weil sie beim Anbraten nicht zerfallen. Sie können aber auch eine mehlig kochende Sorte verwenden, wenn es Sie nicht stört, dass die Kartoffeln beim Braten die Form verlieren.

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Kartoffel(n)
40 g Butterschmalz
2 TL Senfsamen schwarz
1 Zwiebel(n)
4 Zehen(n) Knoblauch
3 cm Ingwer
1 Chilischote(n) rot
1 TL Kreuzkümmel gemahlen
½ TL Koriander gemahlen
1 Prise Salz
1 Zweig(e) Koriander



Madras-Kartoffeln

Vorbereitung

Die Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einen großen Topf mit Wasser geben und bei starker Hitze in ca. 5 bis 8 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel, Ingwer und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel in Ringe schneiden, den Knoblauch und Ingwer fein hacken. Die Chilischote fein hacken und nach Geschmack die Kerne zuvor entfernen. Die Kartoffeln gut abtropfen und abkühlen lassen.
Die Korianderblätter abzupfen und fein hacken.

Zubereitung

Das Ghee in einem Kadhai, einem Wok oder einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Senfsamen zugeben und ca. 1 Minute rühren, bis sie platzen.
Die Zwiebel zugeben und unter häufigem Rühren 5 Minuten anbraten, dann Knoblauch, Ingwer und Chili zugeben und mitbraten, bis die Zwiebel gebräunt ist. Kreuzkümmel und Koriander zugeben und gut unterrühren.
Die Kartoffeln zugeben und unterrühren, bis sie heiß und mit den Gewürzen bedeckt sind. Mit Salz abschmecken und dem Koriander garnieren.

© 2026 coquina.de