

Dhudi Aloo Curry



Dhudi Aloo Curry

Zubereitungszeit:

35 Minuten (4 Personen)

Zutaten:

517 gr. Dhudi
245 gr. Kartoffeln (ca. 5 Stück)
2 Tomaten
1 Zwiebel
5 Knoblauchzehen
3 grüne Chilis

Gewürzmischung:

1 TL Kurkuma
1 1/2 TL Amchoor
1 TL Ajowan
1 Gemüse-Bouillon

Zubereitungsanleitung:



Die Zutaten...



Die
Gewürzmischung...



1) Im heissen Öl,
Zwiebeln, Knoblauch
und Chilis
hinzufügen, rühren.
Kurkuma und Ajowan-
Kümmel hinzufügen,
rühren.



2) Kartoffeln
hinzufügen, rühren
und 5 Minuten, bei
zugedeckter Pfanne,
kochen lassen,
gelegentlich rühren.



3) Dhudi
hinzufügen, rühren.



4) Bouillon
hinzufügen, rühren.



5) Tomten
hinzufügen, rühren
und 3 Minuten kochen
lassen, bei
zugedeckter Pfanne.



6) Mit 1 1/2 dl
Wasser ablöschen,
rühren.



7) Amchoor
hinzufügen, rühren
und weitere 5
Minuten kochen
lassen, gelegentlich
rühren.



8) 4 EL gefrorenen
Koriander
hinzufügen, rühren.



9) Ich wünsche einen Guten Appetit.