RESTE-CURRY À LA BÖHMERMANN

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in etwas Olivenöl in einer Pfanne andünsten. Parallel dazu die Kartoffeln mit der Schale in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Den Knoblauch von der Schale befreien und in feine Würfel hacken sowie ein daumengroßes Stück Ingwer schälen und fein reiben. Beides zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und kurz anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und einen Esslöffel Tomatenmark hinzufügen. Das Tomatenmark anrösten und mit den passierten Tomaten und Kokosmilch aufgießen.

Mit Salz, Kreuzkümmel, Chili, Koriander- und Senfsamen würzen. Die Möhren schälen und in grobe Scheiben schneiden. Den Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. Das Gemüse zum Garen in das Curry legen. Nun die gar gekochten Kartoffeln vierteln und dem Curry beimengen. Ein Esslöffel Butter sorgt für den Geschmack und die gemahlenen Mandeln für die Bindung im Curry. Zuletzt mit etwas gehackter Petersilie und Reis servieren.

ZUTATEN

	Reis
3	Knoblauchzehen
	Ingwer
2	Zwiebeln
3	festkochende Kartoffeln
2	Möhren
1	Blumenkohl
1 EL	Tomatenmark
1 Glas	passierte Tomaten
300 ml	Kokosmilch
1 EL	Butter
100 ml	Gemüsebrühe
	Koriandersamen
	Senfsamen
	Chili
	Kreuzkümmel
	Petersilie

Zum Abbinden

3 EL	gemahlene Mandeln