

Kartoffeln Rezepte

Bhujia Mit Kartoffeln Zwiebeln Und Tomaten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Sonstiges, Asien, Frisch, Gemüse

3	kleine	Zwiebeln; in feine	- gerieben
		- Scheiben geschnitten	- Zucker
500 g		Kartoffeln; sehr klein	- Salz
		- Größe kleiner Murmeln	1/2 Teel. Chillipulver
2	mittelgr.	Zwiebeln; geviertelt	1/2 Teel. Kurkuma-Pulver; Gelbwurz
4		Tomaten; geviertelt	1/2 Teel. Garam Masala; (beim Inder)
4		Grüne Chillis längs geteilt	1/2 Teel. Korianderpulver
4		Rote Chillis längs geteilt	1/2 cup Wasser
2		Cm frischer Ingwer; fein	4 Essl. Margarine

Die Margarine langsam erhitzen, die Zwiebelscheiben darin hellbraun rösten.

Kartoffeln, Salz, Chillipulver und Kurkuma-Pulver dazugeben.

Wasser zugießen und bei schwacher Hitze kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Nun werden die Tomaten, die geviertelten Zwiebeln, die grünen und roten Chillies, Ingwer, Koriander und Zucker dazugegeben.

Alles nochmals für 2-3 Min. bei starker Hitze kochen lassen.

Die Kartoffeln und die Tomaten sollten gar, aber nicht zu weich sein.

Nun streut man das Garam Masala darüber, rührt leicht um und serviert heiß.