

# Kartoffeln Rezepte

## Curry Kartoffeln Mit Lauch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleischlos, Hauptspeise

---

|       |                                          |                                 |
|-------|------------------------------------------|---------------------------------|
| 500 g | Vorwiegend fest kochende<br>- Kartoffeln | - Pfeffer                       |
| 4     | Dünne Lauchstangen                       | Etwas Cayennepfeffer            |
| 5     | Essl. Öl                                 | 100 ml Kokosmilch               |
| 1     | Ingwerwurzel ( 1/2 cm)                   | 40 ml Reiswein oder Fino-Sherry |
| 1     | Essl. Aromatisches Currypulver           | 1 Essl. Sesamöl                 |
|       | Salz, frisch gemahlener                  | 1/2 Bund Schnittlauch           |

---

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Von den Lauchstangen die Wurzeln und die grünen Enden entfernen. Die Stangen schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gründlich waschen und auf einem Durchschlag gut abtropfen lassen.

2. Das Öl im Wok erhitzen und nach und nach die Kartoffeln und die Lauchstücke darin unter Rühren bei mittlerer Hitze anbraten. Den Ingwer schälen, fein reiben und mit dem Curry unter das Gemüse mischen. Mit den Gewürzen würzen und etwa 5 Minuten unter Rühren braten.

3. Mit Kokosmilch und Reiswein begießen und einkochen lassen. Das Sesamöl und den fein geschnittenen Schnittlauch untermischen.

Dazu passt ein mit Zitronenschale oder noch besser mit fein geschnittenen Zitronenblättern abgeschmeckter Sahne-Joghurt.

Die Curry-Kartoffeln schmecken auch köstlich, wenn man anstelle des Lauchs in dicke Scheiben geschnittene Möhren mitgart.

Anmerkung: wenn man es nicht als vegetarische Hauptspeise machen möchte, es ist eine ideale Beilage zu Garnelen und Fisch.