



CHEFKOCH.DE

Bhujia mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten

Das Butterschmalz langsam erhitzen, die Zwiebelscheiben darin hellbraun rösten. Kartoffeln, Salz, Chilipulver 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 Chilis, 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.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

- 3 Zwiebel(n), in feine Scheiben geschnitten
- 500 g Kartoffeln, sehr klein
- 2 Zwiebel(n), geviertel
- 4 Tomate(n), geviertelt
- 4 Chilischote(n), grün, längs geteilt
- 4 Chilischote(n), rot, längs geteilt
- 2 cm Ingwer, fein gerieben
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- ½ TL Chilipulver
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Gewürzmischung (Garam Masala)
- ½ TL Koriander
- ½ Tasse/n Wasser
- 4 EL Butterschmalz

Verfasser: Manfred48

