



CHEFKOCH

## Chhole (Kichererbsen-Curry) (6 Portionen)

### Zutaten:

150 g Zwiebeln, 30 g Ingwerwurzel frisch, 3 Knoblauchzehen, 3 tb Butterschmalz, 2 ts Korianderpulver, 1/4 ts Chilipulver, 1 ts Amchoor (Mangopulver), - ersatzweise:, 1 tb - Zitronensaft, 1 ts Kreuzkuemmel gemahlen, 1 ts Garam Masala (asiatisches Gewuerz), 1 ts Salz, 240 g Geschaelte Tomaten Dose, 530 g Kichererbsen 2 Dosen, 1 Koriandergruen-Topf, 150 ml Wasser (1)

### Zubereitung:

Zwiebeln fein wuerfeln. Ingwer schaelen und fein hacken. Knoblauch durchpressen. Fett erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch goldbraun anduensten. Gewuerze dazugeben und unter Ruehren kurz anschwitzen. Tomaten zerdruecken, mit dem Saft und Wasser (1) in den Topf geben und einmal aufkochen lassen. Kichererbsen in ein Sieb geben, kurz abspuelen, abtropfen lassen und in den Topf geben. Offen 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze dicklich einkochen lassen. Zum Servieren den Koriander grob hacken und unterruehren.

**Dieses Rezept stammt aus der Rezeptdatenbank von Chefkoch.de, der Kochcommunity im Internet. Sie erreichen den Chefkoch unter: <http://www.chefkoch.de>**