

Indische Gewürzkartoffeln

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

GEWÜRZMISCHUNG

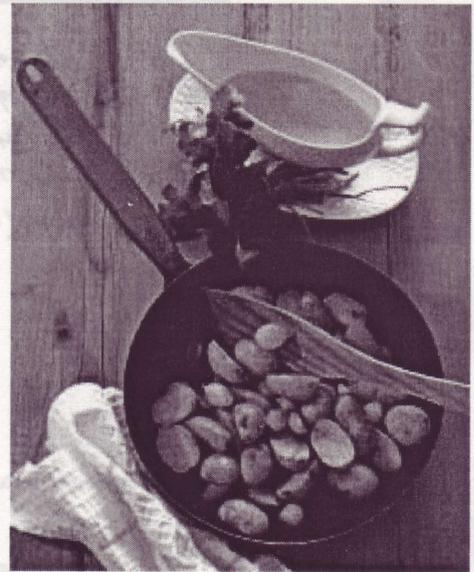
- 1/2 Teelöffel **Kardamomsamen**
 - 1 1/2 Teelöffel **Koriandersamen**
 - 1 1/2 Teelöffel **Kreuzkümmel**
 - 4 **Nelken**
 - 1/4 **Zimtstange**
 - 12 **rote, getrocknete Pfefferkörner**
 - 1/4 Teelöffel **Kurkuma**
 - 2 Messerspitzen **Ingwerpulver**
 - 1 Messerspitze **Muskat**
- alles im Cutter fein mahlen

KARTOFFELN

- 1 Esslöffel **Bratbutter** in einer Bratpfanne heiss werden lassen
- 750 g kleine **Frühkartoffeln** ungeschält, je nach Grösse halbieren
- 250 g **Silberzwiebeln** schälen
- 3/4 der **Gewürzmischung** mit den Kartoffeln und den Zwiebeln unter Wenden anbraten, Hitze reduzieren, ca. 30 Min. fertigbraten
- 3/4 Teelöffel **Salz** würzen, anrichten

SAUCE

- 180 g **Joghurt nature**
- 1 dl **Saucenrahm** beides in einer Pfanne unter Rühren aufkochen
- 1 Dose **gehackte Tomaten** (ca. 400 g) beigegeben, heiss werden lassen
- 1/4 der **Gewürzmischung**
- 1/2 Teelöffel **Salz** würzen, über die Kartoffeln geben oder separat dazu servieren
- einige **Korianderblättchen** zum Garnieren



Silberzwiebeln

- *Statt frische:* Ein Glas Silberzwiebeln (ca. 400 g), abgetropft verwenden. Die Bratzeit reduziert sich um ca. 10 Min.
- *Besonderes:* mild im Aroma, kleinste und feinste Zwiebel, zum Einmachen geeignet.
- *Einkauf:* auf Gemüsemärkten.
- *Saison:* Inland August-März.

Schalotten

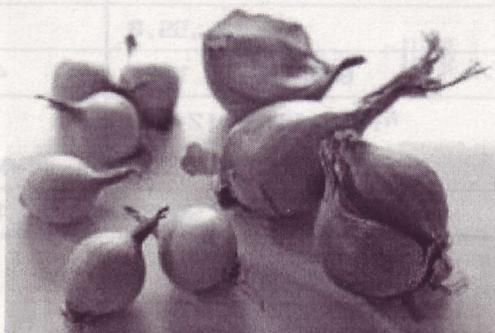
- *Variante Schalotten:* schälen, halbieren, mit den Kartoffeln beigegeben.
- *Besonderes:* mild im Aroma.
- *Einkauf:* Auf feste, glattschalige Knollen achten.
- *Saison:* Inland Juni-Mitte August.

GUT ORGANISIERT

1. Gewürzmischung zubereiten
2. Restliche Zutaten bereitstellen
3. Gemüse rüsten
4. Kartoffeln braten
5. Sauce zubereiten
6. Gericht fertig zubereiten

FÜR 2 PERSONEN

Gewürzmischung: Ganze Menge zubereiten. Die Hälfte in gut verschliessbarem Glas aufbewahren, für eine zweite Portion Gewürzkartoffeln verwenden. Kartoffeln und Sauce: Zutatenmenge halbieren.



Variante: Silberzwiebeln durch Schalotten ersetzen