

Indische Korianderwürzkartoffeln

Kategorie	vegetarisch
Geographisch	exotisch
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten

Fenchel- und Kümmelsamen, Curry und Senfkörner verleihen diesen Kartoffeln einen exotischen Touch. Die Limettenvinaigrette sorgt für angenehme Spritzigkeit neben dem erdigen Geschmack der Gewürze. Dazu passen lauwarm gegerichte Karotten mit Rosinen.



Mise en place

300 g festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Curry
1 Teelöffel Fenchelsamen
1 Teelöffel Kümmelsamen
1/2 Teelöffel schwarze Senfsamen

3 EL Wasser

1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Esslöffel Olivenöl

1 Limette
1 Mokkalöffel Milerb-Koriander
1 Mokkalöffel Milerb-Chili
1 Mokkalöffel Milerb-Knoblauch

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, vierteln und im heissen Öl unter Rühren von allen Seiten anbräunen. Vorsicht, dass die Kartoffeln nur goldgelb, nicht aber dunkelbraun werden. Sobald sie Farbe angenommen haben, die Gewürze darüberstreuen und alles schön mischen.

Nachdem die Kartoffeln gleichmässig gewürzt sind, das Wasser beifügen, Hitze reduzieren und alles zugedeckt 20 Minuten weiterschmoren.

Das Gemüse waschen und in feine Ringe schneiden. 3 Minuten vor dem Servieren in einer separaten Pfanne im heissen Öl kurz knackig dünsten. Danach die Frühlingszwiebeln zu den Kartoffeln geben und untereinander mischen.

Die Limette auspressen, die Milerb-Würzkräuter darunter ziehen und alles mit den Kartoffeln und Frühlingszwiebeln mischen.