

Kabis-Kartoffel-Curry

Cremiges Curry welches uns im Winter die Seele wärmt.



30 Min

Aktive Zeit



60 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

CURRY

- 1 Zwiebel, in Streifen **Saison**
- 1 EL **Bratbutter**
- 800 g **Weisskabis, in Stücken** **Saison**
- 500 g **festkochende Kartoffeln, in Würfeln** **Saison**
- 1 TL **Kreuzkümmel**
- 1 EL **Garam Masala**
- 2 cm **Ingwer, fein gerieben**
- 2 **Stängel Zitronengras, fein gehackt**
- 1 **Peperoncino, in feinen Ringen, entkernt**
- 2 dl **Gemüsebouillon**
- 3 dl **Kokosmilch**
- Salz, Pfeffer**

GARNITUR

- 200 g **griechischer Jogurt**
- 1/2 Bund **Koriander, Blättchen abgezupft**

Und so wird's gemacht

1 von 2

CURRY Zwiebelstreifen in der heißen Butter unter Rühren 3–5 Minuten goldbraun braten. Kabis und alle Zutaten bis und mit Peperoncino dazugeben, 2–3 Minuten mitbraten. Mit Bouillon ablöschen, Kokosmilch dazugeben, bei mittlerer Hitze 20–30 Minuten weichgaren, würzen.

2 von 2

GARNITUR Curry mit Jogurt und Koriander garnieren.

