



## Rezept

# 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**
- 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.

