Indischer Weißkohl

Rezept für 4 Personen

Zutaten:
500 g Weißkohl in 5-mm-Streifen schneiden
500 g Kartoffeln (schälen und in 2-cm-Würfel schneiden)
100 g Tiefkühlerbsen
½ Tasse Öl

Gewürze (ganz):
2 Lorbeerblätter
1 TL Kreuzkümmel ganz (Cumin)

Gewürze (gemahlen):
1 TL Cumin
2 TL Coriander
1 TL Curcuma (Gelbwurz)
1 EL Garammassala
Ingwer gerieben (ein ca.5-cm frisches Stück)

Salz
Zucker

Zubereitung

Die Kartoffelwürfel in Öl anbraten und beiseite stellen.

In diesem Öl die Lorbeerblätter und den ganzen Kreuzkümmel (Cumin) anbraten, bis Farbe angenommen wird und Aroma sich entwickelt.
Nach und nach den Kohl dazugeben und schmoren, bis er glasig geworden ist.

Anschließend die gemahlenen Gewürze mit Wasser zu einer Paste rühren und zum Kohl dazugeben und ca. 10 Min. weiterschmoren.

Die angebratenen Kartoffelwürfel und die Erbsen nun dazugeben und mit Salz und Zucker abschmecken.

Zum Schluss den geriebenen Ingwer unterheben und ca. 15 Min. auf kleiner Flamme garen lassen.

Tipp: Aufgewärmt schmeckt es am Besten