

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 17.04.2023

Kartoffelcurry in Tomatensoße mit Meerrettich-Salsa

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Curry

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 4 Karotten
- 1 Brokkoli
- 4 Zwiebeln, rot
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer, ca. 3 cm
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Currypulver
- 4 EL Rapsöl
- 1 EL Tomatenmark
- 400 ml Gemüsebrühe
- 800 g Tomaten, Dose
- 200 ml Kokosmilch oder Sahne

Für die Salsa

- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Meerrettich, frisch oder Glas
- 1 Biozitrone, Saft und Schale davon
- 4 EL Rapsöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer



Zubereitung

1. **Die Kartoffeln**, Karotten und Brokkoli, putzen bzw. schälen und kleinschneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln.
2. Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver kräftig würzen. Die Hälfte vom Öl zugeben und alles mischen.
3. Die Gemüsemischung in einem Bräter portionsweise anbraten. Zuletzt Tomatenmark unterrühren und anrösten.
4. Übrige Gemüsemischung zugeben. Mit Brühe ablöschen. Alles ca. 20 Minuten abgedeckt köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
5. Deckel abnehmen. Tomaten und Kokosmilch zugeben, abschmecken und sämig einköcheln lassen.
6. Brokkoli in Salzwasser ca. 2-3 Minuten blanchieren. Herausnehmen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
7. **Für die Meerrettich-Salsa** Meerrettich schälen und fein reiben. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
8. Meerrettich und Petersilie mit Zitronensaft und -schale, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.
9. Brokkoli im übrigen Öl (2 EL) schwenken. Meerrettich-Salsa zugeben und kurz erwärmen
10. **Kartoffelcurry** erneut abschmecken. Mit Brokkoli- Meerrettich-Salsa anrichten und servieren.