

Shiba kocht

## Pakistanischer Kartoffeleintopf: Kashmiri Dum Aloo

### Zutaten:

etwas	Sonnenblumenöl zum Anbraten
1 kg	Kartoffeln, festkochend Sorte: Drilling
3 EL	Olivenöl
200 g	Joghurt (3,5%) mild
1/2 TL	Jeera Kreuzkümmelsamen
3	Nelken
1/2 TL	Senfsamen (optional)
2	Lorbeerblätter
2 TL	Fenchelsamen
3	kleine grüne Kardamomkapseln
1 TL	Bockshornklee
etwas	Kashmiri Red Chili Powder (nach Belieben)

### Sonstiges:

1 Handvoll	frischer Koriander, gehackt
Etwas	Salz & Pfeffer nach Geschmack



### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln schälen und etwa 10-20 Minuten in Wasser einweichen. Anschließend herausnehmen, trocken tupfen und mit einer Gabel einstechen.
2. Auf einem Backblech die Kartoffeln mit Olivenöl und etwas Salz vermengen und etwa 30 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Sie dürfen ruhig noch einen leichten Biss haben.
3. Fenchelsamen und Kardamomkapseln in einem Mörser zerstoßen. Das Kashmiri Red Chili Powder in eine Schüssel geben und mit etwas heißem Wasser verrühren, dann den Joghurt dazugeben und alles gut vermischen. Zur Seite stellen für später.
4. So viel Öl verwenden, dass der Topfboden gut bedeckt ist. Kreuzkümmel, Nelken, Fenchelsamen, Kardamomkapseln und Lorbeerblatt ins heiße Öl geben und kurz darin braten (ca. 30-40 Sekunden).
5. Den Herd herunterschalten, die Joghurt-Chili-Pulver-Mischung dazugeben und umrühren. Den Herd wieder hochschalten und 2-3 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
6. Die vorgebackenen Kartoffeln und Bockshornklee dazugeben, mit ca. 300ml Wasser ablöschen und einmal aufkochen lassen.
7. Das Curry dann bei niedriger Hitze mit geschlossenem Deckel für ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln schön weich sind und das Öl sich oben abgesetzt hat.
8. Mit frischem Koriander garnieren und zusammen mit einem warmen Naanbrot, Roti oder Reis servieren.