



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Mehr Rezepte? -> <https://www.stadtgarten-nuernberg.de/gartenkueche/rezeptsammlung>

### Bombay Potatoes mit Ahornsirup

Bombay Potatoes sind bei uns eher unbekannt. In UK hat die indische Küche eine viel größere Popularität als bei uns in Deutschland. Und es gibt sehr viel mehr Variationen. Ich bin ja großer England Fan und habe auch einige englische Food Magazine im Abo. Für mich sind Bombay Potatoes also so normal wie der Kartoffelsalat meiner Oma. Im Original heißt das Gericht auch Masala Aloo. Bombay Potatoes ist der Name, der in UK kursiert. Da man vorgekochte Kartoffeln braucht ist das ein super Gericht, um Kartoffeln vom Vortag aufzubrauchen. Es ist eigentlich superschnell gemacht. Bratkartoffeln mit viel Gewürz.

Ich könnte ja jeden Tag Kartoffeln essen. Und in jeder Form. Ich liebe dieses Gericht. Und ich halte mich ja selten an Rezepte, sondern mache das so aus der Erinnerung und frei-Schnauze. Einmal sind sie mir etwas zu scharf geraten. Wie rettet man Schärfe? Etwas Süße kann helfen. Ich hab also Ahornsirup in die Pfanne gegossen und scharf eingekocht/karamellisieren lassen. Und das Ergebnis war noch viel leckerer, als schon die normalen Bombay Kartoffeln. Also ist das jetzt unser ganz persönlicher Mohrscher Twist. Falls ihr eher das Original essen wollt, lasst den Ahornsirup weg.



Ihr könnt die Bombay Potatoes auch als Teil eines Thali machen. Thali ist Hindi und heisst „Platte“. Gemeint ist damit eine Auswahl an mehreren Gerichten, meist in kleinen Schalen serviert. Bei einem perfekten Thali achtet man darauf, dass sich die Speisen ergänzen. Also scharfe und milde Speisen. Heiss und kalt (zum Beispiel Joghurt als kühlendes Element), Süße und Säure (Chutneys). Die Kartoffeln passen wunderbar als eines der Gerichte dazu.

#### Zutaten ca. 4-6 Portionen

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 3 Zwiebeln
- 1 grüne Chili
- 1 EL Ingwer (gerieben)
- Öl zum anbraten
- 1 TL Koriandersamen, grob gemörsert
- 2 TL Senf, gelb
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 TL Fenchelsamen
- ½ TL Bockshornkleesamen
- ½ TL Schwarzkümmel
- 1 TL Salz

- 1 ½ TL Chilipulver
- 1 TL Kurkuma
- 1 ½ TL Garam Masala
- 3 EL Ahornsirup

1. Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser gar kochen. Pellen und in grobe, aber mundgerechte Stücke schneiden. Kleine Kartoffelchen einfach halbieren, größere Vierteln, etc.
2. Die Zwiebeln und die Chili fein würfeln und in Öl anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig werden, Senf, Fenchel, Bockshornklee und Koriander zugeben. Anrösten, bis der Senf poppt und alle Gewürze intensiv riechen.





## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Mehr Rezepte? -> <https://www.stadtgarten-nuernberg.de/gartenkueche/rezeptsammlung>

3. Die Kartoffeln zugeben und weiter anrösten. Die Gewürze sollen die Kartoffeln gut um schließen und die Kartoffeln etwas Farbe annehmen.
4. Die restlichen Gewürze zugeben und ebenfalls anrösten.
5. Zuletzt mit Ahornsirup ablöschen. Den Sirup richtig aufkochen und einkochen.

