

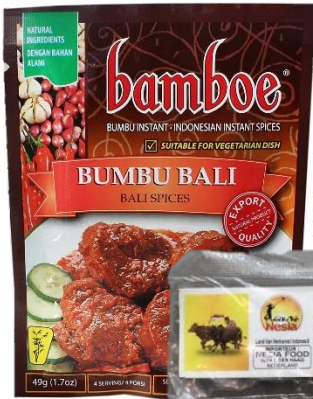


Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Kartoffel Tuteuruga

Sulawesi ist ein Teil Indonesiens und umfasst mehrere Inseln. Im Dialekt der Minahasen in Nord Sulawesi bedeutet Tuteuruga Schildkröte und deutet auf die ursprüngliche Zutat hin. Heutzutage wird es meistens mit Hühnchen und Kartoffeln zubereitet. Dazu kommt die für Indonesien typische Bumbu Würzpaste. Wir Europäer bezeichnen fast alle asiatischen Gerichte in Soße als „Curry“. In Indonesien heißen sie aber eigentlich nach den verwendeten Würzpasten Bumbu. Die Pasten sind aus frischen Kräutern und getrockneten Gewürzen. Man kann gut eine größere Menge zubereiten und dann portionsweise einfrieren. Sie unterscheiden sich je nach Gericht – genauso wie die indischen Gewürzmischungen je nach Gericht auch unterschiedlich sind. In gut sortierten Asiatischen Supermärkten könnt ihr Bumbu Pasten kaufen – genauso wie Thai Curry Pasten.



Für die Bumbu braucht man Kemiri-Nüsse. Die gibt es in gut sortierten Asiamärkten. Die Kemirinuss ist eigentlich keine Nuss sondern eine Steinfrucht und wächst am Lichtnussbaum. Die Nuss heisst daher im englischsprachigen Raum auch Candle Nut. Optisch lässt sich die Kemirinuss leicht mit der Macadamianuss verwechseln. Falls ihr keine Kemiris bekommt, könnt ihr Macadamia oder Cashew als Ersatz einsetzen.

Das Bumbu ist nur mild scharf und durch den Basilikum und die Kafir Blätter duftig-würzig.

Zutaten Bumbu Gewürzpaste

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilis ohne Kerne
- 2 cm Inger
- 3 cm Kurkuma
- 6 Kemiri Nüsse

Alles zusammen im Mörser zu einer feinen Paste zerstoßen. Etwas Wasser zugeben, so dass ein glatte, geschmeidige Masse entsteht. Falls ihr eine Küchenmaschine oder einen Mixer verwendet, bitte mit Impuls arbeiten. Wenn ihr die Maschine zu lange laufen lasst, entsteht Hitze. Die kann die Paste bitter werden lassen.



Zutaten Curry ca. 4 Portionen

- 800g Kartoffeln
- 2 Kafir Limettenblätter
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Bund asiatischer Basilikum (alternativ 2/3 Basilikum und 1/3 Minze)
- ½ Bund Minze
- Saft einer halben Limette





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

1. Die Kartoffel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. In einem tiefen Topf die Bumbu Paste in Öl anrösten, bis sie intensiv duftet. Die Limettenblätter zugeben und mitrösten.
3. Die Kartoffeln in den Topf geben und anrösten. Sie sollen rundum mit der Bumbu Paste bedeckt sein.
4. Die Kokosmilch aufgießen. Genug Wasser zufügen, so dass die Kartoffeln gut bedeckt sind. Hitze reduzieren und einen Deckel drauf. Bei geringer bis mittlerer Hitze gar köcheln.
5. Die Kräuter inklusive der Stiele fein hacken und zusammen mit dem Limettensaft in die Soße geben.
6. Mit etwas Salz abschmecken.



Original Foto eines Chicken Tutaruga aus Indonesien. Ich finde, wir kommen da ziemlich gut hin, mit unserer veganen Variante. 😊

<https://food.detik.com/ayam/d-5799566/resep-ayam-tutaruga-khas-manado-yang-gurih-pedasnya-nendang>

