

Rezept

# Gebratene Kartoffeln

Ein Rezept von Gebratene Kartoffeln, am 20.04.2024

## Zutaten

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>700 g</b> kleine, mehlig kochende Kartoffeln | Öl zum Frittieren                     |
| <b>2 EL</b> Öl                                  | <b>1</b> ½ TL Kreuzkümmel             |
| <b>1 EL</b> grob gemahlener Koriander           | <b>1 TL</b> fein gemahlener Koriander |
| <b>1 TL</b> Chilipulver                         | <b>1 TL</b> Kurkuma                   |
| <b>1</b> ½ TL Mangopulver                       | ¾ TL Salz                             |
| ½ Bund Koriandergrün                            |                                       |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und mit Küchenpapier sorgfältig abtrocknen. In einem Kadhai oder Wok Öl zum Frittieren erhitzen und die Kartoffeln darin in etwa 5 Min. goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben. Die Kartoffeln zwischen Küchenpapier mit den Händen etwas zerdrücken.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Kreuzkümmel und Koriander darin 1 Min. anrösten. Die Kartoffeln, das Chilipulver, Kurkuma, Mangopulver und Salz hinzufügen; falls die Mischung sehr trocken ist, 2-3 EL Wasser dazugeben. Alles 5 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren braten.
3. Das Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken und darüber streuen. Die Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt noch 5 Min. ziehen lassen. Mit einem Chutney (Seiten 136-138) als Vorspeise oder mit Chapati als Hauptspeise servieren.