

Rezept

# Indische Kartoffelbratlinge

Ein Rezept von Indische Kartoffelbratlinge, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>2</b> grüne Chilischoten	<b>3 EL</b> Öl
<b>1 TL</b> Currypulver	<b>1 TL</b> schwarze Senfsaat
<b>100 g</b> TK-Erbesen	<b>1 Stück</b> Ingwer (2 cm lang)
<b>4 EL</b> Maismehl	Saft von ½ Zitrone
Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 8 g F, 5 g EW, 32 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und knapp mit Wasser bedeckt je nach Größe 20-25 Min. kochen, bis sie sich leicht einstechen lassen.

---

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Chilischoten waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen und fein hacken. Zwiebel in 1 EL Öl in ca. 5 Min. glasig andünsten. Chili, Currypulver und Senfsaat dazugeben und kurz mitbraten. Die Erbsen dazugeben. Den Ingwer schälen und fein dazureiben. Alles weitere 5 Min. unter Rühren dünsten, dann abkühlen lassen.

---

3. Die Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, dann pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. 2 EL Maismehl, Zitronensaft, Zwiebel-Erbesen-Mischung und 1 TL Salz dazugeben und alles zu einer glatten Masse verkneten. Die Masse zu ca. 16 golfballgroßen Kugeln rollen, zu Bratlingen flach drücken und im übrigen Maismehl wenden.

---

4. Übriges Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Bratlinge darin in 2 Portionen pro Seite ca. 5 Min. braten. Dazu schmeckt Mango-Chutney.