



SAAG ALOO

Für 2 Personen

Für den Reis:

150 g Basmatireis
300 ml Wasser
1/3 TL Salz

Für das Saag Aloo:

1 EL natives Kokosöl
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Koriander
2 TL Currypulver
1 mittelgroße, weiße Zwiebel,
geschält und fein gehackt
2 Knoblauchzehen, geschält und
fein gehackt
1 EL geschälter und fein gehackter
Ingwer
500 g Kartoffeln, geschält und
gewürfelt
1 große Tomate, gewürfelt
700 ml heißes Wasser
1 EL Tomatenmark
1 EL Rosinen
1,5 –2,5 TL Salz nach Geschmack
eine Prise Chili
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
150 g Spinatblätter, in dünne
Streifen geschnitten

Zeitaufwand:

ca. 35 Minuten

Den Basmatireis in einem Sieb waschen, in einen Topf mit passendem Deckel geben und Wasser und Salz hinzufügen. Das Ganze bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze auf die niedrigste Temperatur einstellen und den Reis ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis er gar ist. Die Herdplatte gegebenenfalls ganz ausschalten, damit nichts anbrennt. Den Reis bei geschlossenem Deckel warm halten, bis das Saag Aloo fertig ist.

Für das Saag Aloo Kokosöl in einer tiefen Pfanne oder in einem Topf erhitzen. Gewürze, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und unter Rühren ca. 2 Minuten anbraten. Dann Kartoffeln und Tomate hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten. Mit der Hälfte des Wassers ablöschen und Tomatenmark, Rosinen und Salz hinzufügen und ca. 25 Minuten bei geöffnetem Deckel köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit langsam verdunstet, portionsweise das restliche Wasser hinzufügen, bis am Ende der Kochzeit die Konsistenz eines Curries erreicht ist.

Am Ende der Kochzeit Chili, Pfeffer und Spinatblätter hinzufügen und unterrühren, bis der Spinat zusammengefallen ist. Gegebenenfalls mit weiterem Salz abschmecken und mit Reis servieren.