



Gesamtzeit: 1 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 4 Personen

Malai Kofta

Malai Kofta

400 g Kartoffeln, mehlig kochend

1 Stück(e) Möhre, gewürfelt

50 g Erbsen, tiefgekühlt

200 g Paneer, im Stück

0.5 Bündel Koriander, frisch

2 Esslöffel Speisestärke

1.5 Teelöffel Salz

4 Teelöffel Lien Ying Koriander gemahlen

2 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

2 Prise(n) Chili gemahlen

3 Esslöffel Cashewkerne, fein gehackt

1 Esslöffel Rosinen

50 g Mehl, zum Wenden

500 ml Lien Ying Erdnuss Öl

4 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

2 Stück(e) Zwiebeln, fein gehackt

2 Stück(e) Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Stück(e) Ingwer, fein gerieben

200 g Tomaten aus der Dose, gehackt

1 Prise(n) Lien Ying Kurkuma gemahlen

170 ml Wasser

130 ml Schlagsahne

1 Teelöffel Sabita Garam Masala Gewürzmischung

Zubereitung Malai Kofta

1.

Kartoffeln etwa 20 Minuten im Wasser garen, dann kalt abschrecken, abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffel Presse in eine Schüssel drücken. Möhrenwürfel, Erbsen, Stärke und geriebenen Paneer dazugeben und vermischen.

2 TL gem. Koriander, 1 TL Kreuzkümmel, 1 Prise Chilipulver, 1 TL Salz, Nüsse, Rosinen und fein gehackten Koriander untermengen, bis die Masse glatt ist.

Gleich große Bällchen formen und in Mehl wenden. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen, Bällchen darin goldgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Zubereitung Curry

1.

Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten.

Ingwer und etwas Salz dazugeben und kurz mitbraten.

Tomaten, Kurkuma und einen Schuss Wasser hinzufügen.

Mit restlichem Koriander, Kreuzkümmel und Chili würzen und zugedeckt ca. 10 min. köcheln lassen. Dann abkühlen lassen und alles fein pürieren.

Restliches Öl in einem Topf erhitzen, das zubereitete Tomatenpüree hinzufügen und erhitzen. Wasser angießen und alles ca. 10 min. köcheln lassen.

Sobald das Curry dickflüssig ist, Sahne angießen und mit Garam Masala abschmecken. Bällchen in das Curry einlegen und mit Sahne und Koriandergrün als Topping servieren.