

## **Allo Madarasi (Indische Currykartoffeln)**

1,2 kg festkochende Kartoffeln  
4 EL Öl  
1 TL gemahlene Kümmel  
4 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1/2 - 1 TL Curry  
Salz  
Sambal (Chillipaste)  
1/2 l saure Sahne oder Joghurt

Kartoffeln mit Schale kochen und schälen. Öl erhitzen. Kümmel, feingewürfelte Zwiebeln und Curry hineinrühren und weich schmoren.

Kartoffeln vierteln und zu den Zwiebeln geben. Salz und Sambal (je nach gewünschter Schärfe) beifügen und ständig (!) umrühren.

Joghurt oder Sahne hineinrühren. Kurz aufkochen lassen und servieren.

Dazu passt Geflügel oder Kalbfleisch.