

# Kashmiri Dum Aloo



## Zutaten:

500 g	Baby Kartoffeln oder Süßkartoffeln
1	Zwiebel, gerieben und zerdrückt
2 TL	Kashmiri rote Chillipulver / süß Paprikapulver und
2 TL	Fenchelsamenpulver
1 TL	Ingwerpulver und
1 TL	Salz
1/4 TL	Kurkumapulver
1 Tasse	Joghurt
4 El	Senföl oder Rapsöl
2	Schwarzkardamom
1	Zimtstange
1 TL	Schwarzkümmel
2 Prisen	Asafoetida

Öl zum Frittieren

Frischen Koriander (oder wahlweise Petersilie) zum Garnieren

1. In den Joghurt das Ingwer- und das Fenchelpulver geben.
2. 4 TL Wasser und darin das Kashmiri Rotchilipulver lösen
3. Die Kartoffeln schälen und mit der Gabel mehrmals einstechen  
Die Kartoffeln nun ca. 5 Min. schwimmen im sehr heißen Fett braten. Entnehme sie dem Fett und stelle sie zur Seite.
4. Nun in einer anderen Pfanne die beiden Schwarzkardamomschoten, den Schwarzkümmel, die Zimtstange und 2 Prisen Asafoetida im Senföl (oder Rapsöl) erhitzen. Dazu gebe die geriebene und zerdrückte Zwiebel und dünste sie mit.
5. Jetzt sind wieder die Kartoffeln dran, die nun ein zweites Mal im nicht mehr ganz so heißen Fett landen.
6. Lösche die Zwiebeln mit dem Chiliwasser ab und gebe Kurkumapulver hinzu. Ca. 2 Minuten später nimm die Pfanne vom Feuer und gebe den angereicherten Joghurt hinzu. Nun kannst du das Salz nach dem Umrühren darüber streuen. Entferne bitte die beiden Schoten und die Zimtstange. Lösche mit einer Tasse Wasser.
7. Zeit für die Kartoffeln, die du endlich aus dem Fett direkt in die zweite Pfanne geben kannst. Die Kartoffeln sollten goldbraun geworden sein. Verschließe die Pfanne nach dem Umrühren mit einem Deckel und lasse es für weitere 10 Minuten simmern.

*Guten Appetit*