

# Bratkartoffel Rezepte

## Bratkartoffeln Indisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Exotisch, Gemüse, Indien, Kartoffel

---

### BRATKARTOFFELN

750 g	Kartoffeln; fest kochend	1	große Zwiebel
	Salz	2	Knoblauchzehen
2	Essl. Olivenöl	1	geh. TL Kurkuma
150 g	Durchwachsener	1	geh. TL (-2) Kreuzkümmelsamen
5	Räucherspeck	1	Chilischote
	cm Ingwerwurzel		

### KNOBLAUCHREMOULADE

250 ml	Remoulade	1	geh. TL Curry
2	(-3) Knoblauchzehen		

---

Kartoffeln schälen und in 2 bis 3 cm große Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser 5 bis 7 Minuten garen. Abgießen und im Topf kurz bei schwacher Hitze offen abdämpfen und trocknen lassen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Speck würfeln, dazugeben und kross bräunen.

Ingwer schälen, Zwiebel und Knoblauch abziehen, alles sehr klein würfeln und mit in die Pfanne geben. Gelbwurz untermischen, die Kartoffelwürfel mit dem Kreuzkümmel zufügen und umrühren.

Chilischote putzen, entkernen, erst in feine Streifen, dann in Würfel schneiden. Unter die Kartoffeln mischen und 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Inzwischen die Remoulade mit den zerdrückten Knoblauchzehen und Curry gut verrühren. Bratkartoffeln mit Salz würzen und heiß mit der Remoulade servieren.