

## Aloo Gobi (Kartoffel-Blumenkohl-Curry) von Marc Huber

Mengen für 25 Personen

Kartoffeln und Blumenkohl rassig gewürzt und schön gelb dank Kurkuma. Dieses einfache nordindische Gericht erfreut sich grosser Beliebtheit.

50 g Bratbutter	Ghee oder Bratbutter
5.0 kg Blumenkohl	Waschen, putzen und in grössere Röschen brechen.
1.88 kg Kartoffeln festkochend	Schälen, waschen und in ca 2cm grosse Würfel schneiden.
500 g Zwiebel	Schälen und klein würfeln.
15 Stück Knoblauchzehen	Schälen und fein hacken.
188 g Ingwer	schälen und fein hacken
5.0 Stück Lorbeerblatt	
6.25 TL Kreuzkümmel	gemahlen
5.0 TL Kurkuma	
50 g Chilipulver	
1.25 kg gehackte Tomaten	
1.25 kg Erbsen	
625 g Nature Joghurt	Griechisch
25 g Rohrzucker	
75 g Garam Masala	
125 g Koriander	
1.25 Liter Wasser	

Ghee in einem Topf erhitzen, darin Zwiebel, Lorbeerblatt und Kreuzkümmelsamen bei kleiner bis mittlerer Hitze langsam andünsten, bis die Zwiebeln goldbraun geröstet sind. Kartoffeln und Blumenkohl dazugeben und unter Rühren 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze mitbraten. Ingwer, Kurkuma, gemahlene Kreuzkümmel und Chilipulver untermischen, 2 Minuten mitbraten.

Die Tomaten, die Erbsen und Joghurt untermischen. Dann das Wasser zugeben und kräftig salzen. Das Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten garen. Dabei gelegentlich umrühren und evtl. noch ein wenig Wasser zugeben. Am Ende mit Salz und Zucker abschmecken. Garam Masala untermischen und servieren. Koriander kann falls gewünscht darüber gestreut werden.