Eiercurry
Anda Kari

Ein indisches Eiercurry, auch Anda Kari genannt, ist ein wahres Geschmackserlebnis. Die Sauce ist oft fruchtig und aromatisch, mit einer intensiven Mischung aus Gewürzen wie Koriander, Kurkuma, Garam Masala und manchmal auch Kokosmilch. Die Eier sind in der Regel wachsweich gekocht, was ihnen eine angenehme Textur verleiht.
Das Curry kann leicht scharf sein, aber die Schärfe lässt sich nach Belieben anpassen. Insgesamt bietet Anda Kari eine harmonische Balance aus würzigen, leicht süßen und herzhaften Aromen. Es wird oft mit Basmatireis oder Naanbrot serviert, was die Aromen perfekt ergänzt.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Ei(er)
½ TL Kurkuma
200 ml Öl
400 g Kartoffel(n) mehligkochend
3 EL Butterschmalz
3 Kardamom, grün
3 Gewürznelke(n)
3 Stange(n) Zimt
2 Blätter Lorbeer
250 g Pikante Gewürzpaste
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver
1 TL Kurkuma
1 Prise Salz
1 TL Garam Masala

Vorbereitung

Die Eier in etwa 8 Minuten hart kochen und schälen. Der Länge nach viermal in gleichen Abständen einritzen und ¼ TL Kurkumapulver darüber streuen. Alternativ können die Eier auch geviertelt und mit Kurkuma bestreut werden. Die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Zubereitung

Das Öl bis auf 3 EL in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin von allen Seiten kurz anbraten und wieder herausnehmen. Das Öl in der Pfanne lassen. Die Kartoffelwürfel mit ¼ TL Kurkumapulver vermischen und im Öl in der Pfanne bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten anbraten, bis sie hellbraun sind, dann herausnehmen. Ghee in einem Topf erhitzen, Kardamomkapseln, Nelken, Zimt und Lorbeerblätter bei mittlerer Hitze etwa ½ Minute anbraten. Die Pikante Gewürzpaste dazugeben und alles etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Gemahlene Gewürze (bis auf das

© 2026 coquina.de

Garam Masala) dazugeben. Die Kartoffeln, Eier, reichlich Salz und 200 ml Wasser hinzufügen und alles etwa 10 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Inzwischen Garam Masala mit 3 EL Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Zu dem Eiercurry geben und gut verrühren.

© 2026 coquina.de