Kartoffeln mit schwarzem Pfeffer
Aloo Kali Mirch

Aloo Kali Mirch ist ein indisches Gericht, das hauptsächlich aus Kartoffeln und schwarzem Pfeffer besteht. Der Geschmack ist würzig und leicht scharf durch den schwarzen Pfeffer, während die Kartoffeln eine angenehme, weiche Textur bieten. Das Gericht wird oft mit Ghee (geklärter Butter) und Kreuzkümmel zubereitet, was ihm eine zusätzliche aromatische Note verleiht.

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
10 Kartoffel(n)
2 EL Butterschmalz
3 Zehen(n) Knoblauch
2 cm Ingwer
1 TL Salz
¼ TL Kurkuma
1 ½ TL Pfeffer schwarz
250 ml Sahne
Zum Garnieren
1 Zweig(e) Koriander


Kartoffeln mit schwarzem Pfeffer

Vorbereitung
Den Knoblauch schälen und fein hacken, den Ingwer schälen und reiben. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung
Ghee in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, Knoblauch und Ingwer dazugeben und anbraten, bis der Knoblauch beginnt, eine braune Farbe anzunehmen. Nun die Kartoffeln hinzufügen und umrühren. Das Salz, Kurkuma und Pfeffer hinzu geben und alles gründlich vermischen. Nun die Sahne dazugießen und alles bei kleiner Hitze zugedeckt dünsten, bis die Kartoffeln gar sind. Achten Sie dabei darauf, dass dabei nichts anbrennt. Mit Koriander garnieren und heiß servieren.

© 2026 coquina.de