Kartoffel-Raita

Raita

Eine indische Kartoffel-Raita ist ein erfrischender und würziger Joghurt-Dip, der oft als Beilage zu Currys, gegrilltem Fleisch oder Gemüse serviert wird. Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus den milden, erdigen Aromen der Kartoffeln und der cremigen, leicht säuerlichen Basis des Joghurts. Gewürze wie Kurkuma, Koriander, etwas Chilipulver und manchmal auch Minze oder Korianderblätter verleihen der Raita eine zusätzliche Tiefe und Frische.

Herkunft: Indien
Kategorie: Getränke, Milchspeisen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffel(n)
250 g Dickmilch
½ TL Kurkuma
½ TL Koriander
½ TL Madras Curry
½ TL Madras Chilipulver
1 Prise Meersalz

Vorbereitung

Die Kartoffel schälen und kochen. Abkühlen lassen und danach zerstampfen.

Zubereitung

Die Dickmilch mit den Gewürzen vermischen. Den Kartoffelbrei unter die Dickmilch ziehen und gut verrühren.

© 2026 coquina.de