

Eier-Curry mit Tomaten (indisch)

Gekochte Eier als Hauptgericht kenne ich schon seit meiner Kindheit, und zwar mit Kartoffeln und Senfsauce. Die Senfsauce sagte mir zwar nie so richtig zu, gegen die Eier hatte ich aber eigentlich nichts. Daher gibt es bei mir heute auch keine Eier in Senfsauce, sondern exotisch-indisch zubereitet. Die Kartoffeln sind quasi mit "eingearbeitet", und die Tomaten runden die ganze Sache ab.



Zutaten (für 2 Personen)

200 g Kartoffeln
2 TL Kurkuma
Ghee (indisches Butterschmalz, Butaris tut's aber auch)
4 hart gekochte Eier
150 g Kirschtomaten
2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
1 Stück Ingwer (walnussgroß)
3 grüne Kardamomkapseln
3 Nelken
2 Lorbeerblätter
2 Stück Zimtrinde (je ca. 3 cm lang)
1/4 TL Chilipulver
1/4 l Gemüsebrühe
Salz
1 TL Garam Masala (indische Gewürzmischung, gibt's im gut sortierten Asien-Laden)

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Würfel mit ca. 2 cm Kantenlänge schneiden, mit 1 Tl Kurkuma vermischen.

Die Eier pellen und längst mehrmals einritzen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, den Knoblauch durch eine Presse zu den Zwiebeln hinzudrücken.

Ingwer schälen und möglichst fein würfeln.

Die Tomaten waschen.

Genügend Ghee in einer großen Pfanne mit hohem Rand heiß werden lassen, die Kartoffeln darin von allen Seiten bei großer Hitze anbraten (ca. 5 Minuten) und dann aus der Pfanne nehmen.

Noch ein bisschen Ghee in die Pfanne geben, erhitzen und die Zwiebeln, Knoblauch, Kardom, Nelken, Lorbeerblätter und Zimtrinden bei mittlerer Hitze in etwa 5 Minuten anbraten, bis sich die Zwiebeln leicht bräunen.

Dann den Ingwer, Chilipulver und 1 Tl Kurkuma hinzugeben und eine Minute lang mitbraten lassen. Die Gemüsebrühe angießen, Kartoffeln und Eier hinzugeben und zugedeckt ungefähr 15 Minuten lang leise köcheln lassen (die Kartoffeln müssen weich sein).

5 Minuten vor Ende der Garzeit die Tomaten hinzugeben und mitgaren lassen, das Curry mit Salz abschmecken. Vor dem Servieren mit Garam Masala bestreuen.

Dazu passt am besten Reis.