

## Rote Bete in Kokosmilch mit indischen Bratkartoffeln

### Zutaten für 4 Portionen:

*Bratkartoffeln:* 1,2 kg Kartoffeln – Salz – Bratöl – 1 EL gelbe Senfkörner – 1 gestrichener EL Kurkuma – *Rote Bete:* 1 kleines Stück Ingwer – 1 rote Chilischote – 750 g Rote Bete – Bratöl – 1 TL Kümmel – 1 TL Kreuzkümmel – 1 TL Piment – 1 Zimtstange – 100 ml Gemüsebrühe – 1 EL Stärke – 1 Dose Kokosmilch (400 ml)

### Zubereitung:

- Kartoffeln und Rote Bete gründlich waschen und getrennt voneinander mit Schale in Salzwasser garen
- Inzwischen den Ingwer schälen und reiben, die Chilischote waschen, halbieren (evtl. entkernen) und klein schneiden
- Die fertige Rote Bete schälen, halbieren und in Scheiben schneiden
- Öl in einem Topf erhitzen und die Gewürze darin einige Minuten anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen
- Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und zusammen mit der Kokosmilch zu den Gewürzen geben. Alles aufkochen lassen, salzen und ca. 5 Minuten köcheln. Rote Bete zugeben und warm halten
- Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Senfkörner hinein geben. Deckel auflegen
- Wenn die Körner anfangen zu springen, die Pfanne kurz vom Herd ziehen. Kartoffeln zugeben und bei milder Hitze knusprig anbraten. Mit Kurkuma und Salz würzen

Wir wünschen guten Appetit!

