

Etwas Öl erhitzen und ein paar Lorbeerblätter, Kreuzkümmel-Samen und Koriander-Samen dazu geben. Leicht bruzzeln lassen und fein geschnittene Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen. Wenn es zart goldbraun ist, Curry Pulver, Chillipulver, Pfeffer, Prise Zucker und Salz dazufügen. Dann Kokosmilch dazu geben und köcheln lassen.

Gemüse, nach Wahl, in nicht zu kleine Stücke schneiden und zu dem köchelnden Sud geben.

Schließlich den Topf mit einem Deckel schließen und auf niedriger Stufe so lange köcheln lassen, bis alle Gemüse gar sind. Gelegentlich umrühren. Sobald alles kocht die Temperatur abstellen, gehackte Koriander Blätter dazugeben und noch einmal 5 Minuten abgedeckt ziehen lassen – fertig.

Bei „unserem“ Radl-Party-Curry verwendete Gemüse:

Aubergine (fingerdicke Scheiben-geviertelt),

Paprika, Tomaten, Blumenkohl

Von den Gewürzen schmeckte keines hervor...auch nicht der eigentlich intensive und manchmal ungeliebte Koriander. Die Schärfe war angenehm mild.

Dazu gab es Reis.

---

Hier nochmal der Originaltext von unserer indischen Fahrrad-Bekanntschaft aus Tbilisi, Yosgesh:

Heat some oil and then put some bay leaves, cumin seeds and coriander seeds. Let it crackle and then add finely chopped onions and garlic. Once slightly golden brown, add curry powder, some hot pepper and salt. Then add coconut milk and let it boil. Cut all vegetables (Your choice) and add them to this boiling mixture. Add some sugar to neutralise the tomatoes.

Lastly cover the pot and let it cook on slow heat until all vegetables are fully cooked. Mix occasionally.

Once cooked cut the gas. Add chopped coriander leaves and cover again for 5 minutes.

Ready to eat.

Vegetables we used were:

Aubergine, bell peppers, tomatoes, cauliflower

We had rice with it.