

Shiba

Aloo Kofta (Kartoffel-Hackbällchen Curry)

Zutaten

Für die Hackbällchen (Kofta):

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel
- 3 EL Kichererbsenmehl
- Etwas frische Petersilie
- Gewürze: Korianderpulver, Paprikapulver, Chilipulver, Garam Masala, Salz

Für die Soße (Salan):

- Öl zum Anbraten
- 3 Zwiebeln (püriert)
- 4 Knoblauchzehen
- 20 g Ingwer
- 3 Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- Etwas Wasser
- Gewürze: Jeera (Kreuzkümmelsamen), Chilipulver, Korianderpulver, Kurkuma, Salz & Pfeffer
- Etwas frischer Koriander zum Garnieren



Zubereitung

Schritt 1: Vorbereitungen

- Zwiebeln abziehen und in einem Mixer zu einer Paste mixen (alternativ klein hacken).
- Tomaten pürieren oder fein hacken.
- Knoblauch und Ingwer schälen, dann in einem Mörser zu einer Paste stampfen.
- Kartoffeln schälen und grob schneiden.

Schritt 2: Die Hackbällchen (Kofta)

- Alle Zutaten für die Bällchen in eine Schüssel geben und gut vermischen.
- Hände anfeuchten und kleine Bällchen formen.
- Öl in einem Topf erhitzen und die Hackbällchen rundherum anbraten.
- Herausnehmen und für später beiseitestellen.

Schritt 3: Die Soße (Salan)

- Im selben Topf die pürierten Zwiebeln hinzufügen und anschwitzen.
- Knoblauch-Ingwer-Paste dazugeben und weitere 1-2 Minuten anschwitzen.
- Tomatenmark und Gewürze hinzufügen, kurz mitschmoren.

Schritt 4: Kartoffeln dazugeben (Aloo)

- Mit pürierten Tomaten ablöschen.
- Kartoffeln dazugeben und alles scharf anbraten.
- Nach Geschmack salzen und mit etwa 1,5 Liter Wasser ablöschen (je nach Bedarf).
- Einmal aufkochen lassen, dann mit geschlossenem Deckel auf mittlerer Hitze köcheln, bis die Kartoffeln durch sind.

Schritt 5: Zusammenführen

- Die Hackfleischbällchen vorsichtig dazugeben und mit geschlossenem Deckel weitere 5-10 Minuten köcheln lassen.
- Mit frischem Koriander garnieren und mit Reis oder Brot servieren.