

Wirsing-Rosinen-Curry

(für 4 Personen)

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

1 kleiner Wirsing
½ grüne Chilischote
1 cm frische Ingwerwurzel
2 EL Ghee
½ TL ganzer Kreuzkümmel
¼ TL Asa foetida
1 TL brauner Rohrzucker
1 TL Bockshornkleeblätter
¼ TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlener Gelbwurz
¼ TL gemahlener Kümmel
100 gr. Rosinen
50 gr. gehackte Mandeln
230 ml heißes Wasser
Salz

200 gr. Crème fraîche
einige Tropfen Zitronensaft

Wirsing zerteilen, die dicken Mittelrippen herausschneiden, waschen, in Streifen schneiden. Chilischote waschen, entkernen, fein hacken. Ingwer schälen, fein raspeln.

Ghee in einem Topf erhitzen, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Asa foetida und Zucker anbraten. Die übrigen Gewürze, den Wirsing, die Rosinen, die Mandeln, das heiße Wasser dazugeben, gut 20 Minuten köcheln lassen. Der Wirsing sollte nur noch leichten Biß haben.

Salz, Crème fraîche und Zitronensaft dazugeben, alles kurz aufkochen lassen und weitere 5 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.