

# **SRI LANKA** Kathiranushan „Kathir“ Kanthasamy kocht **Auberginen-Chutney, Bohnen-Curry, Maniok-Püree und Basmatireis**



## Zutaten für 4 Personen:

### Auberginen Chutney:

350 g Auberginen (in Indien nimmt man Mini-Auberginen)  
100 g in Streifen geschnittene Zwiebeln  
1 EL Zucker  
Salz, Pfeffer  
1 TL Kurkuma  
½ TL Zimtpulver  
¼ TL gepresster/gehackter Ingwer  
½ TL gepresster Knoblauch  
1 TL Chilipulver  
1 TL Tamarindenpaste

### Bohnen Curry:

300 g grüne Bohnen  
100 g gewürfelte Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
½ TL Senfkörner  
3 Curryblätter (falls erhältlich)  
1,5 EL Currypulver scharf  
200 ml Kokosmilch  
1 EL Tamarindenpaste  
½ TL Bockshornkleesamen  
½ TL Fenchelsaat  
Salz  
Rapsöl

### Maniok Püree:

1 kg Maniok  
3 grüne, scharfe Chilis  
2 TL Kurkumapulver  
2 TL Salz

### Reis:

300 g Basmatireis  
8 Pappadams

## *Hayas Tipp:*

Die Aubergine vorher salzen und auf einem Sieb die Feuchtigkeit eine Stunde lang rausziehen lassen. Dann abtrocknen und verarbeiten.

### **Auberginen-Chutney:**

Auberginen in 4 cm große Streifen schneiden und mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen und 2 bis 3 Minuten in viel Öl frittieren. Zwiebelstreifen mit Knoblauch und Ingwer in Öl anbraten, dann Zimt, Zucker, Kokosmilch, Tamarindenpaste und etwas Salz und Chilipulver zugeben und kochen.

### **Bohnen-Curry:**

Bohnen putzen und halbieren, anschließend in viel Öl frittieren. Tamarindenpaste mit 3 bis 4 EL Wasser vermischen (Schale usw. entfernen). Senfkörner in etwas Öl aufpoppen lassen, Fenchelsaat, Bockshornklee und Curryblätter ca. 20 bis 30 Sekunden anbraten. Zwiebelwürfel, Knoblauch und Currypulver zugeben. Mit Tamarindenpaste und 5 EL Wasser ablöschen, Kokosmilch zugeben und kurz kochen. Frittierte Bohnen zugeben, falls zu scharf, noch ein wenig Kokosmilch hinzufügen.

### **Maniok-Püree:**

Maniok schälen, Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Maniokwürfel mit Wasser bedecken, Salz, Kurkuma und zwei grüne Chili zugeben und weichkochen. Anschließend Wasser abgießen, Chili entfernen und mit einem Stampfer zu einem Püree zerdrücken.

### **Reis:**

Basmatireis zwei- bis dreimal mit kaltem Wasser waschen. Im Reiskocher oder im Topf mit der 1,5-fachen Menge Wasser und etwas Salz kochen und dann ziehen lassen. Pappadams in heißem Öl frittieren.

Alle Zutaten getrennt voneinander auf einem Teller anrichten, falls zu scharf, etwas Joghurt reichen.

