

Kochen mit Klaus

Indisches Champignon-Curry

Zutaten: (Für 2-3 Personen *nach Stephen Cole*)

- 500 g Champignons, 1 Zwiebel, Öl, 2 EL weißer Sesam-Samen,
- 1 EL Kreuzkümmel-Samen, 1 EL Koriandersamen, Salz, Pfeffer,
- 3 Kardamom-Kapseln, 1-2 EL Kurkuma, 1 TL Chilipulver Hot Madras
- Koriandergrün

Zubereitung:

1. Koriander grob hacken. Champignons putzen u. in Scheiben schneiden. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Kardamom-Kapseln mit der flachen Seite eines breiten Messer aufdrücken, Inhalt entnehmen.



2. Sesam-, Kreuzkümmel- u. Koriander-Samen in einen Mörser geben u. grob zermahlen. Öl erhitzen, Zwiebelringe darin anbraten. Pfeffer u. Salzen. Gemahlene Samenkörner mit Kardamom einrühren u. erhitzen. Champignons zufügen u. abgedeckt erhitzen, umrühren.



3. Kurkuma u. Hot Madras zugeben u. unterrühren. Etwas Wasser zufügen u. dicklich einköcheln lassen. Koriander unterheben u. sofort servieren!



Tipp des Chaoten:

Zu indischem Sesam-Reis und Koriandergrün bestreut genießen!

