

# Urulai sukka - Spicy potatoes

## Scharfe Kartoffeln

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

<https://www.sbs.com.au/food/recipes/spiced-potatoes-and-coconut-urulai-sukka>

Es handelt sich um eine "trockene" Curryvariante, die sehr vielfältig zubereitet werden kann. Ich bevorzuge die Art bei der ich die Kartoffeln zuerst frittiere und danach auf die Seite stelle und erst am Schluss diese mit allen Zutaten vermische und serviere. Aber eigentlich wird dieses Rezept eher mit vorgekochten Kartoffeln hergestellt.

Kartoffelgericht, Yucca

Sri Lanka

Vorbereitung 1h

Kochzeit 30 min.

Menge für 2-3 Personen

### Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

#### Zutaten

1	400	Gramm	gekochte oder frittierte Kartoffeln
2	1	Esslöffel	Dal
3	1	Teelöffel	Senfsamen
4	0.5	Tasse/n	Gelberbsen (Dahl)
5	0.25	Stück	frisch geraffelte Kokosnuss: Alternativ: Kokosraspel
6	1	Stück	Zwiebeln
7	2	Stück	Tomaten
8	15	Stück	Curry-leaves
9	2	Stück	Koriander frisch
10	6	Stück	Knoblauch
11	2	Teelöffel	Knoblauch-Gingerpaste
12	0.25	Teelöffel	Tamarindpaste
13	2	Esslöffel	Öl, Kokosfett
14	2	Stück	Limes
15	1	Stück	Echalotte
16	2	Stück	grüne Chilies

### Anleitung Zubereitung

1	Kartoffeln in etwa 2cm grosse Würfel schneiden und frittieren (alternativ kochen)
2	Chaat Massala zubereiten: 1 TL gerösteter Ajowan, 1 TL Kashmiri Chili, 1 TL Mango Pulver, 1/4 TL schw. Pfeffer, 1 TL Himalaya Salz, 1 MSP Asfoetida
3	Im Öl Gewürze, Urad Dal, etc. gut rösten, separat, Knoblauch, Zwiebeln, dann Tomaten zugeben
4	Erbsen kochen, Kokosnuss raffeln
5	Alles vermischen und Kräuter dazugeben.
6	Servieren mit Zwiebelringen, Limone und grünem Chili

# Urulai sukka - Spicy potatoes

Scharfe Kartoffeln



Variante mit gebratenem Blumenkohl

