

Indisches Kohlcurry

500 g Kohl	in fingerdicke Streifen schneiden.
2 Zwiebeln	in kleine Würfel schneiden.
4 Zehen Knoblauch	in Scheiben schneiden.
2 frische grüne Chilis	längs halbieren.
3 EL Öl, 1 ½ TL Senfkörner, 1 TL Kreuzkümmel (ganz) 1 EL Chana Dahl	und in einer Pfanne kurz anbraten (höchstens bis Senfkörner springen). Zwiebeln, Knoblauch und Chilis hinzugeben und glasig dünsten. Kohlstreifen und
1 TL Kurkuma (Pulver), 1 Zimtstange (zerbrochen), 3 Nelken und 10 Curryblätter	hinzugeben und 10 Min. dünsten.
500 ml Wasser	zum Löschen hinzugeben und etwa 25 Min. abgedeckt köcheln lassen.
Salz	Noch mit etwas abschmecken, fertig.

Dieses Rezept kommt aus Indien und ist eine leicht abgewandelte Variante aus „Iss mal so: Vegadiko!“, einem tollen indischen Kochbuch.

Die etwas ungewöhnlichen Gewürze kann man in „Asia“- oder „Orient“-Läden bekommen. Chana Dahl sind gespaltene Kichererbsen. Curryblätter sind in Deutschland schwer zu bekommen, zur Not geht's ohne.