

Hauptgang, Beilage

Curry-Kartoffel-Salat mit Garnelen

Entdecken Sie unser Rezept für einen cremigen Curry-Kartoffel-Salat mit Garnelen. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

Zutaten

- 500 g kleine Kartoffeln
- 0,1 l Orangensaft
- 0,1 l Brühe
- 1 gestrichener EL Madras Curry Pulver
- 1 Espressolöffel Kurkuma
- 1 kleine Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 rote & grüne Chilischote ohne Kerne, in feinen Würfeln
- ½ Bund Koriander, grob gehackt
- 3 cl Weißweinessig
- 8 Garnelen
- Etwas Pflanzenöl im Topf erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch glasig anschwitzen, dann Curry und Kurkuma hinzugeben. Die Gewürze angehen lassen, dann mit

So wird’s gemacht:

1. Pflanzenöl
2. Salz, Pfeffer, Zucker
3. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abschütten, ausdämpfen und pellen. Etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
4. Chili und Koriander hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Zum Schluss einen Löffel Pflanzenöl zum Kartoffelsalat geben.
5. Garnelen schälen und den Darm entfernen, würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten 2 Minuten anbraten.
6. Anschließend mit dem Kartoffelsalat servieren.

dem Essig, Orangensaft und der Brühe ablöschen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen, über die geschnittenen Kartoffeln geben und ziehen lassen.