

Espresso vom 3. August 2010: Randencurry

Redaktion: Matthias Schmid

## « Randencurry (Beetroot-Curry) »

### Zutaten

500 gr. in Würfel geschnittenen rohe Randen  
in feine Ringe geschnittene Zwiebeln  
1 Essl. feingehackten Knoblauch  
geviertelte Chilischoten  
2 Teel. Chilipulver (geröstetes Currypulver)  
1/2 Büchse Kokosmilch  
1 Teel. Tamarindenkonzentrat  
Zweige Curryblätter  
Salz

Zubereitung Zwiebeln anbraten, Randen begeben und mitbraten, Knoblauch, Chilis, Chilipulver und Kokosmilch hinzufügen und zehn Minuten köcheln lassen. Salzen und Tamarindenkonzentrat begeben. Köcheln lassen bis Randen weich ist, zerrissene Curryblätter darüberstreuen, vom Herd nehmen.

Tipp Falls die Chilis zu scharf sind, 1/2 Löffel Tamarindenkonzentrat mehr verwenden. Dies gilt auch für andere Gerichte, bei denen mit Tamarinde gekocht wird, denn diese nimmt dem Chili etwas die Schärfe.