

Weisskohlcurry

500g Weisskabis
1 -2 festkochende Kartoffeln
2 El. Öl

in feine Streifen schneiden
schälen in kleine Würfel (1cm)
schneiden.
erhitzen und die Kartoffelwürfel darin
anbraten.
herausnehmen und anschliessend den
Kabis anbraten.

1 Kl Kurkuma
½ Kl Chili
1 Kl. Kreuzkümmel gemahlen
1 Kl Koriander gemahlen
1 Kl Ingwer feingerieben
Salz



zum Kabis geben und kurz mitbraten
würzen.

Kartoffeln beigeben etwas Wasser
dazugiessen und ca. 10 Min. köcheln
lassen.

