

Kotturoti

(wörtlich übersetzt: geschnittenes Mehl)

Für vier Personen braucht frau/man

600g Paratta (=Teigfladen, erhältlich in Tamilischen Geschäften)

4 Zwiebeln

1 Lauch

3 Karotten

Ein halber Kabiskopf

4 Eier

Je eine Prise

- Chilipulver
- Senfsamen
- Kurkuma
- Fenchelsamen
- Kardamom
- Curryblätter

Salz

Öl zum Anbraten

Gemüse fein schneiden oder raffeln

Paratta in mundgerechte Stücke schneiden

Alles anbraten, Gewürze zugeben

Wenn alles gar ist die Eier roh dazu schlagen

Mit scharfer Bratschaufel alles nochmal zerschneiden, wenden, sofort servieren.

Curry

gleichzeitig oder vorher muss das Curry zubereitet werden

400g geschnetztes Pouletfleisch

Halbes Kilo Zwiebeln

Halbes Kilo Tomaten

Zwei frische Chilischoten, nicht sehr scharf

Currypulver

Ein Viertelliter Kokosmilch

Öl zum Anbraten

Fleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Chilischoten anbraten

Mit Currypulver würzen

Kokosmilch dazugeben

Das Curry wird separat zur Paratta-Gemüse-Pfanne serviert