



Ganze Eier in Kokosnuss Masala: Egg Molee

Aus Rick Stein – Faszination Indien: Kalkutta und Chennai



Das ist ein einfaches und günstiges Kokosnuss Masala mit ganzen gekochten Eiern.

Zubereitungszeit: weniger als 30 Minuten

Kochzeit: 10 – 30 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

- 3 TL Senföl / pflanzliches Öl
- 6 Eier, hart gekocht und geschält
- 1 TL Kurkuma, gemahlen
- 1 TL Kashmiri Chilipulver
- 400 ml Kokosmilch
- 2 rote Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 4 cm frischer Ingwer, fein geraffelt
- 3 frische grüne Peperoncini, mit Samen, fein gehackt
- ½ TL Salz

- 1 TL Zucker
- Ein paar Korianderblätter, gehackt
- ½ TL Garam Masala

Dazu servieren: Basmati Reis

Zubereitung

1. Öl in einem grossen Kochtopf oder Karahi bei mittlerer Hitze erhitzen, die ganzen gekochten Eier dazugeben und für 1 – 2 Minuten braten, bis sie leicht Farbe annehmen. Kurkuma und Chilipulver dazugeben und für weitere 30 Sekunden kochen. Dann die Kokosmilch dazugeben und zum Kochen bringen.
2. Zwiebeln, Ingwer, Peperoncini und Salz dazugeben und für 5 Minuten köcheln lassen, bis sich die Kokosmilch um die Hälfte reduziert hat und die Zwiebeln weich werden. Wenn die Menge zu dick wird, etwas Wasser dazugeben. Zucker und Koriander darunterziehen und Garam Masala darüberstreuen. Die Eier halbieren und mit Basmatireis servieren.