

Indische Gemüsebällchen „Malai Kofta“

für 2 Personen

Zutaten:

- 1 Tasse Kartoffel(n), gekocht
- 1 Tasse Gemüse, geriebenes (Karotten, Blumenkohl, Erbsen)
- 1 Tasse Käse, (Paneer, indischer Rahmkäse)
- 4 TL, gestr. Korianderpulver
- 2 TL, gestr. Kreuzkümmel, gemahlen
- 2 TL, gestr. Paprikapulver, scharfes
- 1 Prise(n) Kurkuma
- 3 Knoblauchzehe(n), gepresst
- 1 TL Ingwer, gerieben
- ½ Tasse Sahne
- 2 Tomate(n), gehackt (evt.geschält)
- 2 EL ÖL (Sonnenblumenöl), für die Sauce
- 500 ml Öl zum Frittieren
- etwas Mehl (besser: Kichererbsenmehl)
- 50 g Cashewnüsse, geriebene
- etwas Koriandergrün, gehacktes
- 2 große Zwiebel(n)
- SOSO Bazaar



Zubereitung:

1. Für die Bällchen die Kartoffeln zerdrücken. Das übrige Gemüse nach Belieben auswählen (z.B. Blumenkohl, Erbsen und Karotten), ggf. garen, reiben und beiseite stellen. Die Karotten müssen nicht gegart werden. Das Gemüse in ein Küchentuch geben und die verbliebene Flüssigkeit herauspressen. Dies ist wichtig, damit die Bällchen nicht matschig werden oder auseinander fallen. Evtl. kann der Gemüsesaft für die Sauce verwendet werden.
2. Kartoffeln, Gemüse und den geriebenen Paneer in eine Schüssel geben. 2 TL Koriander, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Paprikapulver und etwas Salz hinzufügen. Die Hälfte der geriebenen Nüsse und der gehackten Korianderblätter hinzufügen, alles mit den Händen kräftig vermengen, bis eine feste, geschmeidige Masse entstanden ist. Runde Bällchen formen (etwa 12 Stück) und diese in etwas Mehl wälzen.
3. Die Bällchen in heißem Öl frittieren (Fritteuse oder Wok), wenn sie rundherum goldgelb sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Für die Sauce die Zwiebeln würfeln und in 2 EL Öl anbraten. Etwas Salz dazugeben. Wenn die Zwiebeln hellbraun sind, Knoblauch und Ingwer dazugeben. Nach weiteren 3 Minuten die Tomaten und eine Prise Kurkuma dazugeben. Etwas Wasser hinzufügen. 2 TL Koriander, 1 TL Kreuzkümmel und 1 TL Paprikapulver hinzufügen. Die Sauce köcheln lassen, bis die Tomaten weich gekocht sind.

5. Die Sauce pürieren und die entstandene Paste in eine Schüssel geben. 2 EL Öl erhitzen, die Paste hineingeben, wenn es köchelt, mehrmals ein wenig Wasser dazugeben und insgesamt weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Sauce soll sämig und dickflüssig bleiben - also nicht zu viel Wasser hinzufügen. Zuletzt die Sahne hinzufügen, und sobald die Sauce kocht, die geriebenen Cashewnüsse einrühren. Evtl. noch etwas salzen. Die Sauce vom Herd nehmen, die Bällchen hineinlegen und rundum mit Sauce bedecken. Evtl. mit etwas Garam Masala und Koriandergrün verzieren und sofort servieren.
Dazu schmeckt Basmatireis oder Naan.