Pappadum-Curry
Papad Ki Sabzi

Papad Ki Sabzi aus Rajasthan:
Pappadums sind hauchdünne Fladenbrote aus Linsen- oder Kichererbsenmehl und werden am besten durch Frittieren zubereitet. In der indischen und tamilischen Küche werden dies knusprigen Brote als Beilage oder Zwischenmahlzeit gereicht. In diesem Rezept werden sie für ein cremiges Joghurt-Curry verwendet.

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Papadam
2 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
6 EL Joghurt
½ TL Kurkuma gemahlen
3 TL Koriander gemahlen
1 TL Chilipulver
1 Prise Salz
2 EL Öl
½ TL Kreuzkümmel
2 Zweig(e) Koriandergrün



Pappadum-Curry

Vorbereitung

Die Fladen jeweils in 6 dreieckige Stücke brechen, dazu am besten zuerst mit einem spitzen Messer eine Bruchkante anritzen und den Fladen dann an dieser durchbrechen. Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden.
Den Knoblauch schälen und in den Joghurt pressen. Kurkuma, gemahlenen Koriander und Chilipulver mit dem Joghurt mischen und mit Salz abschmecken.
Den frischen Koriander waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne oder im Wok erhitzen. Den Kreuzkümmel mit den Zwiebeln unter Rühren braun anbraten.
Die Joghurtmischung und 100 ml Wasser zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze 5 bis 10 Minuten kochen lassen, bis das Öl anfängt sich an der Oberfläche abzusetzen.
Die Pappadumstücke in die Sauce geben, eventuell noch etwas Wasser zugeben und 10 Minuten köcheln lassen, bis die Pappadums weich sind. Das Koriandergrün über das fertige Gericht streuen.

© 2026 coquina.de