

Kottu Roti

Name des Kochs/Köchin : Herr Ruwan Fernando und Frau Sherani Maduwa Guruge

Name des Gerichts : Kottu

Kurzbeschreibung zum Gericht:

Ein Grundnahrungsmittel in Sri Lanka, Kottu Roti (manchmal auch einfach Koththu oder Kottu genannt) ist sowohl beim Essen als auch bei der Zubereitung ein Genuss. Es ist ein Gericht aus Sri Lanka, das aus gehacktem Gothamba besteht. Roti (ein frittiertes Fladenbrot), ein Fleisch-Currygericht nach Wahl (z. B. Rind, Hammel , Meeresfrüchte, Huhn oder Schwein), zusammen mit Rührei, Zwiebeln und Gewürzen. Aromatische Gewürze aus Sri Lanka verwandeln sich in ein verlockendes, perfekt- Ein gewürzter Snack von einem geschickten lokalen Händler sorgt für einen wunderbaren Straßenanblick in Sri Lanka.

Bild des Gerichts:



Rezept:

Zutaten

350 g dünnes Fladenbrot, z.B. Roti, Paratha oder Tortilla Wraps
1 EL Ingwer, gehackt
2 Zehen Knoblauch
1/2 rote Zwiebel
1 Karotte
150 g Weißkohl
1/2 Lauch, der weiße Teil
6-8 Curryblätter, optional
Salz + Pfeffer
Kokosöl, oder Pflanzenöl
Schnelle Curry Sauce
2 EL Chiliflocken, für eine milde Variante durch etwas Paprikapulver ersetzen
1 EL Currypulver
1/2 TL Kurkumapulver
250 ml Gemüsebrühe, oder Wasser
2 EL Sojasauce
Zum Servieren
1 Limette

Zubereitung

1. Die Fladenbrote übereinander stapeln, zusammen einrollen und in dünne Ringe schneiden. Diese um 90 Grad drehen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Zutaten für die Curry Sauce miteinander verrühren.
3. Ingwer und Knoblauch fein hacken. Die Zwiebel würfeln. Den Lauch halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Karotte und Weißkohl in feine Streifen schneiden. Das Gemüse mit einem guten Schuss Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur für ein paar Minuten anbraten. Knoblauch, Ingwer und ggf. Curryblätter dazugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen.
4. Das Fladenbrot und die Curry Sauce (oder deine Curry- bzw. Saucen-Reste) dazugeben und alles noch 2-3 Minuten unter Rühren weiterbraten. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Limettensaft abschmecken.

Quelle: <https://cheapandcheerfulcooking.com/veganes-kottu-roti-streetfood-aus-sri-lanka/>