

# Kottu Roti

## Für 2 Personen

200 g Schweinekotelett	1 Roti-Fladen	2 Eier
1 Karotte	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 grüne Chilischote	30 Curryblätter	3 g Bockshornkleesamen
3 g Senfsamen	3 g Fenchelsamen	20 g Tomatenmark
1 Prise scharfes Currypulver	Milch	Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen und kleinhacken und zusammen mit zwei Gramm Bockshornkleesamen, drei Gramm Senfsamen, drei Gramm Fenchelsamen und drei Curryblättern in den Topf geben und mit einer Prise Salz anrösten. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend das Fleisch mit in den Topf geben und braten. Wenn das Fleisch gar ist, das Currypulver beimengen und anrösten. Daraufhin 50 Milliliter heißes Wasser und das Tomatenmark untermischen. Die Sauce köcheln lassen, nach 15 Minuten etwas Milch hinzugeben und anschließend den Topf vom Herd nehmen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die übrigen Bockshornkleesamen, Fenchelsamen, Senfsamen und Curryblätter dazugeben und anrösten. Anschließend die Eier hinzugeben, braten und zerstückeln. Die Karotte schälen und klein schneiden. Die grüne Chili entkernen und dann zusammen mit der Karotte in die Pfanne geben. Anschließend die Knoblauchzehe schälen, zerkleinern und ebenfalls dazugeben. Alles kurz braten, das Fleisch hinzufügen und alles gut vermengen. Die Roti in mundgerechte Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben, nochmals gut vermengen, dann fünf Minuten bei geschlossenem Deckel ruhen lassen und mit Pfeffer abschmecken. Auf einem Teller übersichtlich anrichten und servieren.

Andreas Jeyarajah am 24. Oktober 2011