kaalaa chanaa - काला चना

Zutaten

- ca. 5dl Schwarze Kichererbsen (black chickpea, काला चना)
- 1/8 Teelöffel Asant (asafoetida, हींग)
- 1/4 Teelöffel Kurkuma (turmeric, हल्दी)
- 2 Teelöffel Ingwer-Knoblauch-Paste
- 4dl pürierte Tomaten
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Garam Masaalaa (गरम मसाला)
- 1/2 Teelöffel Rotes Chili Pulver
- 10 Koriander Zweige

Zubereitung

- Kichererbsen waschen, dann für 8 Stunden in viel Wasser einlegen.
- Wasser wegschütten.
- Kichererbsen mit 1.2 Liter frischem Wasser und 1 Teelöffel Salz in Dampfkochtopf für 45 Minuten kochen.
- In heisser Pfanne 1 Esslöffel Öl aufheizen.
- 1/8 Teelöffel Asant und 1/4 Teelöffel Kurkuma dazu und gut umrühren.
- 2 Teelöffel Ingwer-Knoblauch-Paste dazu und gut umrühren.
- 4dl pürierte Tomaten dazu und wenn sie heiss sind 1 Teelöffel Salz dazu.
- Kochen bis sich das Öl vom Rest trennt.
- 1 Teelöffel Garam Masaalaa und 1/2 Teelöffel Rotes Chili Pulver dazu.
- Einige der Kichererbsen zerdrücken, Kichererbsen inklusive Wasser zur Sauce.
- Koriander kleinhacken und dazugeben.
- Nochmals etwas köcheln, ev. Wasser dazugeben wenn es zu dick wird.