



Randen-Kartoffel-Beilage

Je nach Anzahl Personen die gewünschte Menge Randen/ Kartoffeln (halb-halb) verwenden. (zB je mittlere Kartoffel und eine mittlere Rande pro Person)

Randen und Kartoffeln in 1 cm grosse Würfel schneiden

Im Dampfkochtopf oder auch im Salzwasser weichkochen (Randen dauern länger als das andere Gemüse)

Curry, Kardamon, Kreuzkümmel, wenig Ingwer im heissen Öl anrösten (mit Gewürzen nicht sparen)



Beide Gemüse dazu, nach Bedarf Randenkochwasser dazu, es sollte nicht trocken sein

Ca 1 EL Erdnussbutter unterrühren

Mit Salz abschmecken

Servieren zB mit Reis und einem Linsengericht, oder auch mit Fleischbeilage

Das Gericht kann mit Kartoffeln, Süsskartoffeln oder auch Kürbis gemacht werden. (Kartoffeln am besten festkochend verwenden, Kürbis kann statt vorgekocht auch gleich roh in die Gewürze gegeben werden und so angebraten werden, die Randen werden später zugegeben.

En Guete!