

... Osterhase war mal wieder zu fleißig, oder was mache ich mit den gekochten Eiern?

FERNwehGLÄSER

Sri Lanka:

Eiercurry (2 Personen):

4 gekochte Eier

150ml - 200ml Kokosmilch

50ml Wasser

4 TL Curcuma, gemahlen

1/2 TL Senfsamen, braun

1/2 TL Kumin (Kreuzkümmel), ganz

1 kleine Zwiebel - in feine Würfel geschnitten

2 Knoblauchzehen - fein gehackt

1 TL mildes Currypulver

1/2 Ceylonzimtstange

Chiliflocken nach Geschmack

2-3 Sardellenfilets aus dem Glas

oder alternativ Fischsoße

Salz

Neutrales Öl zum Anbraten

Die gekochten Eier mit einer Gabel vorsichtig einstechen, dann in 2 TL Curcuma wälzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Nicht wundern, Curcuma färbt sich leuchtend rot wenn es gebraten wird.

Die Eier herausnehmen und beiseite stellen.

Etwas Öl in die Pfanne geben und nun die Senfsamen, und das Kumin in dem Öl anschwitzen bis sie duften. Dann kommen die Zwiebel, der Knoblauch und etwas Salz hinzu, nun das Ganze leicht anrösten. Anschließend das Currypulver, die Zimtstange, die Sardellenfilet, zusammen mit dem restlichen Curcuma, dem Wasser und der Kokosmilch ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Soße sollte eine cremige, leicht eingedickte Konsistenz haben. Die beiseite gestellten Eier halbieren und auf die Currysauce setzen und heiß servieren.

Die Beilage - Reste von Osterzöpfen oder

süßen Hefengebäcken die kross, getoastet worden sind, schmecken super dazu.