



KOBIS GORENG

Einfach gebratener Kohl - als Beilage (4-6 Pers.)

ZUTATEN

1 Stk. Kohl, in grobe Würfel/Blätter geschnitten
1 Zwiebel, gross (oder 3 Schalotten),
in feine Würfel geschnitten
2 Rote Chili (gerne auch mehr oder alternativ
aufgeweichte getrocknete Chili),
in grobe Stücke geschnitten
1 EL Kurkuma, gemahlen
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
Salz
Pflanzenöl

Nach Belieben zusätzlich oder als Ergänzung – separat in
Öl anrösten und bei Seite stellen = ‚Rempah‘
1 TL Kreuzkümmel, ganz
1/2 TL Braune Senfsamen
2 Zehen Knoblauch, zerstoßen
1 Z weig Curryblätter, nur Blätter

ZUBEREITUNG

In einem Topf mit reichlich Öl, die Zwiebel goldgelb mit der Chili zusammen
anbraten.

Kohl, gemahlener Kreuzkümmel und gemahlener Kurkuma hinzugeben und
mit anbraten.

Kreuzkümmel und Kurkuma kann auch ersetzt und oder ergänzt werden
durch einfaches mildes Currypulver.

Nach Belieben das Rempah hinzugeben und alles gut durchrühren und
weiterhin braten.

Gegebenenfalls mit Wasser ablöschen und kurz zudecken um die
gewünschte Bissfestigkeit zu erlangen.

Mit Salz abschmecken.

Abang Toto's

MALAYSIAN DELI

 /abangtotos

 /abang_totos