Rosenkohl Kartoffel Curry

Zutaten:	Zubereitung:
800 g geputzter Rosenkohl	Rosenkohlröschen je nach Größe halbieren
200 g Kartoffeln	sauber bürsten und mit Schale in Würfel schneiden
2 Zwiebeln	in Spalten schneiden, alles in
1 Eßl Butterschmalz	anrösten.
optional: Hähnchenbrustfleisch oder Pute oder vorgegarte Esskastanien	in kleinen Würfeln, Esskastanien im Ganzen zugeben. Mit
200 ml Gemüsebrühe	angießen
3 Eßl „Rosh Jogan Curry Paste“ oder andere Curry-Paste	zugeben
1 Eßl Currypulver	
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker	
1 Knoblauchzehe	fein gehackt
1 Chilischote	entkernt und klein gehackt

1 Dose Kokosmilch	angießen. Curry 20 Min weich köcheln lassen. Mit
2 Eßl Erdnussbutter	binden. Abschmecken

Dazu schmeckt Naan-Brot, Papa Dums (Indische Linsenfladen) oder Reis