

# Koteletter curry

8

- 1 kg. fadkoteletter (uden ben), skåret i tern
- 2 løg
- olie (til stegning)
- 1½ tsk. sennepsfrø
- 1 tsk. spidskommen
- håndfuld karryblade
- 2 fed hvidløg (presses)
- 1 tsk. gurkemeje
- 4 tsk. chilipulver
- 2 tsk. garam masla
- 1½ tsk. salt
- 2 dl. vand
- ½ tsk. flydende tamarind
- 2 tomat

image/jpeg ikon [IMG\\_6606.JPG](#) [1]

image/jpeg ikon [IMG\\_6592.JPG](#) [2]

image/jpeg ikon [IMG\\_6593.JPG](#) [3]

image/jpeg ikon [IMG\\_6599.JPG](#) [4]

image/jpeg ikon [IMG\\_6601.JPG](#) [5]

- Olie varmes i en gryde, og tilføjs sennepsfrø. Når sennepsfrø begynder at springe, tilføj spidskommen, karryblad, løg og hvidløg. Løgene svitses til det bliver brune.
- Kødet vendes i gryden sammen med gurkemeje, chilipulver, salt, garam masla og vand. Sæt låg på gryden og lad det kog i ca. 10 min, hvorefter flydende tamarind og tomater tilføjes retten.
- Lad retten stå og små koge i 30 min.
- Serveres med ris.

[Share this](#) [6]

Portalen er leveret af [resolvd.dk](http://resolvd.dk)

---

**Kilde-URL:** <http://tamilskmad.dk/opskrifter/hovedret/koteletter-curry>

## Links:

[1] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_6606\\_0.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_6606_0.JPG)

[2] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_6592.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_6592.JPG)

[3] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_6593\\_0.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_6593_0.JPG)

[4] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_6599.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_6599.JPG)

[5] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_6601.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_6601.JPG)

[6]

[http://www.addtoany.com/share\\_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fhovedret%2Fkote%2Fcurry&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk](http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fhovedret%2Fkote%2Fcurry&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk)