

MASALA-GLÜCK AUS DER PFANNE

Würziges Hack-Ragout mit Kartoffeln & Erbsen

Einleitung: Lass dich von einem Duft verführen, der nach Fernweh und Geborgenheit zugleich riecht. In dieser Pfanne vereinen sich herzhafte Röstaromen mit der sanften, wärmenden Tiefe unserer No 28. Stell dir vor, wie die feinen Noten von Nelken und Macis in das saftige Fleisch einziehen, während die süßen Erbsen wie kleine Frische-Inseln zwischen den goldbraunen Kartoffelwürfeln hervorblitzen. Ein ehrliches Gericht, das durch das Zusammenspiel von Pfeffer und blumigem Kardamom eine ganz neue, elegante Dimension bekommt.

ZUTATEN

Basis & Gemüse

- 500 g Rinderhackfleisch
- 600 g vorw. festkochende Kartoffeln (1 cm Würfel)
- 200 g junge Erbsen (TK oder frisch)
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 EL Öl (z.B. Rapsöl oder Ghee)

Würze & Flüssigkeit

- 2 TL „No 28 Feinstes Masala“ (FeinSte Rubs)
- 1 TL Meersalz
- 250 ml kräftige Gemüsebrühe
- Frische Petersilie oder Koriander

ZUBEREITUNG

1. Anbraten:

Erhitze das Öl in einer großen, schweren Pfanne. Brate das Hackfleisch darin bei hoher Hitze krümelig an, bis es richtig schön gebräunt ist.

2. Goldene Würfel:

Gib die Zwiebel- und Kartoffelwürfel dazu. Lass alles für etwa 5-7 Minuten mitbraten, bis die Kartoffelkanten leicht Farbe annehmen – das gibt den besonderen Biss.

3. Gewürz-Magie:

Streue jetzt das Salz und die 2 TL No 28 Feinstes Masala über die Mischung. Rühre alles gut um, damit jedes Fleischkrümelchen von den edlen Gewürzen umschlossen wird.

4. Schmoren:

Gieße die Brühe an, reduziere die Hitze auf mittlere Stufe und lass das Ganze mit geschlossenem Deckel ca. 12 Minuten sanft köcheln, bis die Kartoffeln butterweich sind.

5. Das Finale:

Hebe die Erbsen unter und lass sie nur noch ca. 3–4 Minuten mitgaren, damit sie ihr leuchtendes Grün und ihre Knackigkeit behalten.

6. Anrichten:

Schalte die Hitze aus und lass die Pfanne noch eine Minute ruhen, damit sich alle Aromen setzen können.

FAZIT / SERVIERVORSCHLAG: Ein Löffel dieses Ragouts pur ist schon ein Genuss, aber ein Klecks Schmand obendrauf harmonisiert wunderbar mit der feinen Würze der No 28.