



## R e z e p t

### **Theengkai Rotti mit Katherikkai und Theengkai Sambal** *(Kokosnuss Rotti mit Auberginen und Kokosnuss Sambal)*

#### **Zutaten für 4 Personen:**

##### **Für die Rotti:**

250 g Haferflocken (kernig)  
250 g Kokosraspeln (am besten frisch oder gefroren aus dem asiatischen Supermarkt)  
ca. 400 g Mehl  
1 Zwiebel, klein gewürfelt  
ca. 10 Curryblätter, klein gezupft  
3 frische grüne Chilis, grob gehackt  
1 TL Salz  
Sonnenblumenöl zum Braten

##### **Zubereitung:**

Haferflocken, Kokosraspeln, Zwiebel, Chilis, Curryblätter und Salz in einer Schüssel knapp mit Wasser bedecken, bis die Feuchtigkeit aufgesaugt ist. Nach und nach Mehl unterkneten, bis ein fester, leicht feuchter Teig entsteht. Kleine Kugeln formen, flach ausrollen oder mit den Händen formen und in einer heißen Pfanne mit Öl kross ausbacken.

##### **Für das Katherikkai Sambal (Auberginen-Beilage):**

1 große Aubergine, in kleine Würfel geschnitten  
3 EL Pflanzenöl  
2-3 frische grüne Chilis, klein gehackt  
½ rote Zwiebel, in feine Würfel geschnitten  
½ TL Salz  
3 TL Sambal-Gewürzmischung  
Saft von 1 Limette  
optional: Frischer Koriander  
optional: reichlich Öl zum Frittieren

##### **Zubereitung:**

Die Auberginenwürfel mit Öl vermengen, auf einem Blech verteilen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten goldbraun backen. Wer mag kann die Würfel auch in Öl frittieren, das gibt mehr Geschmack. Währenddessen Zwiebeln, Chilis, Salz, Gewürzmischung und Limettensaft marinieren. Die heißen Auberginen unterheben, gut mit der Hand oder eine Löffel vermengen, ein paar Minuten ziehen lassen und mit Koriander lauwarm zu den heißen Rottis servieren.

##### **Für das Theengkai Sambal (Kokos-Beilage):**

300 g frische Kokosflocken  
ca. 7 rote Chili

1 TL Salz  
1 rote Zwiebel  
etwa 5-7 frische Curryblätter

**Zubereitung:**

Getrocknete Chilis und Salz in einem Mörser mahlen, Curryblätter und Zwiebeln dazu geben und weiter stoßen. Frische Kokosraspeln hinzufügen und mit der Hand gut und feste durchkneten, sodass sich die Aromen verbinden.

Alle drei Bestandteile des Gerichts in der Mitte des Tisches servieren, nach Gusto die beiden Sambal zum Rotti auf den Teller nehmen mit mithilfe des Rotti die Sambal entweder zusammen und getrennt essen.