

CURRY



Rezept: kitchen stories, 5. 1. 2022 - Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
15 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Indien

KURZ VORGESTELLT

Vorerst einen sprachlichen Hinweis: Was die Engländer, und in der Folge alle Westler, mit der Gewürzmischung Curry bezeichnen, heisst in Indien Garam Masala. Die Inder bezeichnen nur das fertige Gericht als Curry. Mit der Mischung kannst du Geflügel und viele weitere rohe Lebensmittel marinieren, Currysaucen herstellen und nuanciert vielen Gerichten zugeben und auch abschmecken.

ZUTATEN (10 PERSONEN)

5	Kardamomkapseln	1 EL	Zimt
2 EL	Koriandersamen	2 EL	Pfeffer
2	Nelken	1 EL	Kreuzkümmel, gemahlener
1 TL	Paprikapulver	1 TL	Kurkuma, gemahlener

ZUBEREITUNG

1. Nach einer leichten Röstung in der Pfanne die Kardamomkörner aus den Kapseln entnehmen.
2. Koriandersamen, Nelke und Kardamon im Mörser fein zerstoßen.
3. Nun Paprikapulver, Zimt, Pfeffer, Kreuzkümmel und Kurkuma zugeben und weiter fein mahlen.