| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 15 Min. | ganzjährig | Indien |

# CURRY



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

## 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 | Kardamonkapseln | 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 Kardamonkörner 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.