AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Indien

TANDURI MASALA



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die milde bis mittelscharfte Gewürzmischung (Masala) wird meist für die Zubereitung von Pouletfleisch im Holzkohleofen (engl. Tandoor) verwendet: Tandoori Chicken. Die Hauptzutaten Chili, Kreuzkümmel und Koriander werden von bis zu einem Dutzend weiteren Gewürzen ergänzt.

ZUTATEN (8 PERSONEN)

2	Zwiebel	1 EL	Kreuzkümmel
4 Zehe	Knoblauch	1 EL	Koriander
15 g	Ingwer, frisch	1 EL	Paprika
2	Chili, getrocknet	1 TL	Kurkuma

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln fein würfeln. Essig und Öl in einer Schüssel verrühren, Zwiebel zugeben und Knoblauch und Ingwer hineinreiben.
2. Gemahlenen Chili, Kreuzkümmel, Koriander, Paprika und Kurkuma untermischen.

TIPP: Für ein besonders feines oder für eine grössere Menge Tandoori Masala werden die einzelnen Gewürze separat geröstet, bis sie intensiv duften und dann noch einen Moment länger, bis die Farbe leicht braun wird. Gewürz fein mörsern und dem Zwiebel-Öl untermischen.

Mit der Mischung kann auch anderes Fleisch oder etwa Blumenkohl oder Karotten mariniert werden.