

CHUTNEYGOURMET ELG

Einfach - Lecker - Gesund

Karlchen Kahl – Schöninger Str. 4 – 38350 Helmstedt

Tel.: 05351 - 59 59 80 – Mobil: 0177 - 4 29 51 14

www.chutneygourmet.de – E-Mail: elg@chutneygourmet.de

Rezepte von Karlchen Kahl

Currymischungen – Zubereitung & Verwendung

Tipp: Sie sollten Gewürze immer frisch kaufen und am besten beim Gewürzhändler.

1. Grüner Curry

Dieses Rezept kommt aus Thailand, ist aber auch in Indien bekannt. Für mitteleuropäische Gaumen höllisch scharf.

Zutatenliste:

3 Schalotten
3 Knoblauchzehen
2 Stangen Zitronengras
1 EL Koriander-Samen
1 EL Kreuzkümmel
1 EL Schwarze Pfefferkörner
10 getrocknete grüne Chilischoten
2 EL gehackte Korianderblätter
1 EL getrocknete Korianderwurzel
1 EL Galgant
2 EL Zitronenschale
Salz

Zubereitung:

Die Schalotten, der Knoblauch und das Zitronengras zerkleinern, in einer Pfanne anbraten, nach 2 Minuten die Koriander- und Kumin-Samen zufügen, Pfanne über dem Feuer schütteln, bis der Inhalt dunkel ist. Nach dem Abkühlen mit dem Pfeffer zu einem Pulver zerkleinern und mit den restlichen Zutaten vermischen.

Zu Fleisch und deftigen Gerichten.

2. Curry a la Madras

Diese original indische Mischung wird in die ganze Welt exportiert und ist bei uns in vielen Geschäften erhältlich.

Zutatenliste:

100 Koriander
50 g Kreuzkümmel
1 TL Schwarzer Pfeffer
1 TL Schwarze Senfsamen
1 TL Kurkuma
1 TL Chilipulver
1 TL Salz
2 TL Knoblauch
2 TL Essig
Öl

Zubereitung:

Körner rösten; alles andere im Mörser zerstoßen oder in der Küchenmaschine mit dem Essig zerkleinern, so das eine Paste entsteht; in eine Pfanne geben und erhitzen, bis das Öl sich abscheidet. Abkühlen lassen und in ein Schraubglas geben

3. Curry - Rot / Rote Currypaste

Dieses Rezept kommt aus Thailand, ist aber auch in Indien bekannt.

Zutatenliste:

5 getrocknete rote Chilis
1 mittelgroße Zwiebel
1 TL Schwarzer Pfeffer
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriander
2 EL Korianderblätter
1 TL Salz
2 TL Zitronenschale
1 EL Knoblauch
2 TL Shrimp-Paste
1 TL Kurkuma
2 TL Paprikapulver
1 EL Öl

Zubereitung:

Alle Körner rösten und evtl. Schalen entfernen. Alle Zutaten im Mörser zerstoßen oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Mit dem Öl begießen und in ein luftdicht schließendes Glas füllen. Hält sich im Kühlschrank mehrere Monate.

Nachfolgende Currymischungen stelle ich selbst her.

Diese können Sie gerne per Mail oder telefonisch über mich bestellen!

Curry Bombay - Mumbai

mild

80 Gramm Dose

Zutaten: Kurkuma, Korianderkörner, Bockshornkleesaat, Fenchelsaat, schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel, Macis , Zitronengras, Chili, Zimtblüten, Jasminblüte, braune Senfsaat, Galgant, langer Pfeffer, Schwarzkümmel, Kardamonsaat, Gewürznelken, Orangenschale, Vanille.

Verwendung:

Diese Gewürzmischung ist frisch, fruchtig, blumig mit wenig Schärfe. Hervorragend für Süßspeisen, Crème, Eis geeignet. Und auch in mild zu würzende Currygerichte mit Fleisch und Fisch geben.

Curry Kashmir

kräftig, anhaltend

80 Gramm Dose

Zutaten: Kurkuma, Chili, Korianderkörner, Bockshornkleesaat, Fenchelsaat, schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel, Zitwerwurzel, braune Senfsaat, langer Pfeffer, Schwarzkümmel, Galgant, Kardamonsaat, Macis , Zimtblüten, Gewürznelken.

Verwendung:

Kräftige Röstung, relativ viel Chili, sehr lang anhaltende Aromatik. Eine Gewürzmischung für Gemüsecurry, Salate, Reis und Getreidegerichte.

Garam Masala

kräftig

80 Gramm Dose

Zutaten: Korianderkörner, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Kurkuma, Piment, Chili, langer Pfeffer, Gewürznelken, Macis, Bockshornkleesaat, braune Senfsaat, Selleriesaat, Kalmuswurzel, Zimtrinde, Lorbeerblätter.

Verwendung:

Gewürzmischung für Gemüseintöpfe, Geflügel, gebratenen Lachs oder Thunfisch.

Curry Maharadja

Familiengewürz, sehr mild

80 Gramm Dose

Zutaten: Kurkuma, Korianderkörner, Fenchelsaat, Bockshornkleesaat, Zimtblüten, Kreuzkümmel, Zitronengras, Macis, edelsüßer Paprika, Jasminblüten, braune Senfsaat, Galgant, Schwarzkümmel, Kardamonsaat, Gewürznelken, Orangenschale, schwarzer Pfeffer, Vanille, langer Pfeffer.

Verwendung:

Gewürzmischung zu Geflügel, in Salate, Suppen und Soßen, aber auch in Desserts und Eis.

Guten Appetit und viel Spaß bei der Zubereitung wünscht Ihnen

Ihr Chutneygourmet

