

Indische Gewürze

Ihr Duft und Aroma macht die indische Küche einzigartig: Von diesen wichtigen Gewürzen aus dem Asienladen sollten Sie sich eine Grundausrüstung anlegen.



Ingwer (Adrak) Ingwer wird fast immer

frisch verwendet. Nur so kommt das zitronige, leicht scharfe Aroma zur Geltung – Ingwerpulver ist kein Ersatz. Die Knolle sollte immer prall, fest und damit saftig sein. So lässt sie sich gut reiben oder hacken. Geriebener Ingwer- und Knoblauch sind Grundlage vieler nordindischer Gerichte.



Chilis (Mirch) Frisch sind vor allem grüne **Chilischoten** gefragt, die in Indien nicht extra entkernt werden. Wer es aber weniger scharf will, entkernt sie am besten mit Gummihandschuhen. **Chilipulver** aus getrockneten Chilis ist schärfer und weniger frisch im Geschmack. Beides ist aber, falls eines nicht im Haus ist, durch das andere ersetzbar. Achtung: Im Supermarkt verbirgt sich hinter dem Begriff Chili oft eine ungeeignete Gewürzmischung.



Curryblätter (Karhi Patta) Die frischen Blätter des Currybusches sind eine typische Würzzutat Südindiens. Getrocknete Blätter sind kein adäquater Ersatz, nur notfalls verwenden; frische können aber gut eingefroren werden. Manche Asienläden haben sie ebenfalls bereits in der Tiefkühltruhe.



Senfkörner (Rai) Die kleinen braunen Senfkörner ähneln im Geschmack europäischen gelben. Sie sollten nicht zu lange gebraten werden, da sie sonst bitter werden.