

dort heimischen Zutaten und Gewohnheiten ihren eigenen Charakter entwickelt haben. Egal welche Grundzutaten ein Curry enthält – charakteristisch ist, dass sie immer eine würzige Sauce verbindet, die aber nicht in jedem Fall scharf sein muss.

REGIONALE UNTERSCHIEDE

Während indische und pakistanische Currys meist mit einer feuchten Würzpaste auf Basis von Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und einer trockenen Gewürzmischung aus vielen Gewürzen zubereitet werden, sind für thailändische Currys Würzpasten typisch, die durch

Zitronengras und Kaffirlimette eine frische Note erhalten. Am bekanntesten sind die scharfen roten und grünen Currypasten. Charakteristisch für Thai-Currys ist auch die Verwendung von Kokosmilch, Galgant, Fischsauce oder Garnelenpaste. Würzpasten für indonesische Currys bestehen meist aus Schalotten, Galgant, Knoblauch und reichlich Chili. Sri Lanka ist bekannt für aromatische Fischcurrys und oft leicht süßlich abgeschmeckte Fleisch- oder Gemüse-Currys. Vietnamesische Currys haben durch die verwendeten

Gewürze einen leicht chinesischen Einschlag und werden traditionell nicht mit Reis, sondern mit Baguette serviert – eine Gewohnheit aus der Zeit als französische Kolonie. In der Karibik haben Currys oft eine fruchtige Note und in England wird z. B. statt Kokosmilch oft Schlagsahne verwendet.

DIE KUNST DES CURRYKOCHENS

Grundgerüst für alle Currys sind die Gewürze und Würzzutaten. Sie vorzubereiten ist der größte Aufwand beim Currykochen. Ist aber erst einmal alles im Topf, köchelt das Curry fast von

alleine vor sich hin. Stellen Sie sich zu Beginn alle Zutaten bereit. Mischen Sie, was zusammen angeröstet wird, pürieren Sie Zutaten für Würzpasten und messen Sie Flüssigkeiten ab. Denn beim Rösten von Gewürzen entscheiden oft Sekunden darüber, ob das Aroma noch schön würzig oder schon leicht verbrannt und bitter ist. Der Röstvorgang sollte deshalb durch die Zugabe anderer Zutaten zum richtigen Zeitpunkt gestoppt werden. Da die Gewürze so ein wichtiger Bestandteil der Currys sind,

sollten Sie beim Einkaufen auf gute Qualität achten. Kaufen Sie besser nur kleine Mengen und lagern Sie sie gut verschlossen in einer Dose oder einem Glas an einem dunklen, kühlen Ort. So bleiben die ätherischen Öle und damit das Aroma lange erhalten. Bei fertig gemahlene Gewürzen verflüchtigt sich das Aroma schneller als bei ganzen Gewürzen. Sie werden erst kurz vor der Verwendung frisch gemahlen und schmecken so intensiv, dass Sie eventuell etwas weniger davon brauchen.

HEISSE MISCHUNGEN