

Mahalakshmi.ch Basis Curry-Sauce

Das Besondere an einem guten Curry ist die Sauce!
Auf einfache Weise lässt sich eine Basis-Sauce zubereiten.

Zutaten:

FrISChe Zwiebeln
FrISChe Knoblauchzehen
FrISCher Ingwer
FrISChe oder geschälte Tomaten
FrISChe Chilischoten
FrISChe Tomaten
Kurkumapulver
Garam Masala (* Gewürzmischung)
Sonnenblumenöl oder Ghee oder zerlassene, ungesalzene Butter
Salz
Wasser

Garam Masala Gewürze:

Kardamomkapseln
Zimtstangen (jeweils 6cm lang und in kleinen Stücken)
Korianderkörner
Kreuzkümmel
schwarze Pfefferkörner
Gewürznelken
Muskatnuss

Zubereitung:

Das Öl resp. den Ghee in einer Pfanne erhitzen. Danach die geschälten und gehackten Zwiebeln beifügen, sowie den Knoblauch und den Ingwer. Intensiv rühren.

Sobald die Zwiebeln anfangen leicht braun zu werden, die fein gehackten Tomaten in die Mischung einrühren. Intensiv rühren bis die Tomaten zu Brei werden.

Nun die verschiedenen Gewürze beifügen und das Ganze ein wenig salzen. Intensiv rühren.

Die Sauce ist nun bereit für den weitergebrauch.

*** Garam Masala Gewürzmischung:**

Übersetzt bedeutet Garam Masala "heiBes (oder warmes) Gewürz".

Da Garamasala eben eine "Warme" Gewürzmischung ist wird sie bei kaltem Wetter etwas mehr und bei warmem Wetter ein bisschen weniger eingefügt.