

Curry (Info)

Kategorien: Information, Gewürze, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Eine der bekanntesten Gewürzmischungen in Deutschland ist das Curry-Pulver in der Streudose, das meist zum Wuerzen der Curry-Wurst oder des Curry-Geschnetzelten verwendet wird. Allerdings ist diese fertige Standard-Gewürzmischung so gut wie nicht zu vergleichen mit den vielen Curry-Mischungen, die man in der indischen Kueche kennt.

Herkunft: Das Wort "Curry" ist urspruenglich eine Erfindung der Briten waehrend ihrer indischen Kolonialzeit. Den Kolonialherren waren die aufwendigen Mischungen aus den verschiedenen Regionen Indiens zu kompliziert und liessen sich deshalb eine Art "Einheitsgewürzmischung" einfallen - aus dem indischen Wort "kari" wurde "Curry". Damit hatte die Geburtsstunde des Curry-Pulvers geschlagen.

Verwendungsart: Dabei ist unter dem Begriff "Curry" mehr zu verstehen. Mit ihm bezeichnet man in Indien nicht nur die Gewürzmischung, sondern auch Schmorgerichte mit Sauce aus Gefluegel, Fleisch, Fisch oder Gemuese, fuer deren Zubereitung ganz spezielle Gewürze gemischt werden. Die indischen Mischungen variieren nicht nur je nach Region, sondern sogar von Haus zu Haus und jede indische Familie huetet ihr Geheimrezept wie einen kostenbaren Schatz. Indische Frauen roesten die einzelnen Gewürze trocken in der Pfanne ohne Fett, bis sie duften. Dann werden sie im Moerser zermahlen und miteinander vermischt. Die Hauptbestandteile sind Koriander, Kreuzkuemmel, Bockshornkleesamen, schwarzer Pfeffer, Muskatbluete, Zimt, Nelken, Sternanis, Schwarzkuemmel und Kardamom. Chili, Ingwer und Knoblauch geben dem Ganzen die richtige Schaerfe und natuerlich Kurkuma, eine Wurzel, die dem Curry die gelbe Farbe verleiht.

Aroma und Geschmack: Im Geschmack sollte das Currypulver harmonisch und ausgewogen sein. Es schmeckt und riecht feurig scharf und leicht tropisch suess. Einzelne Gewürze duerfen nicht besonders hervorschmecken.

Tipp: Mag die Qualitaet einer fertigen Currymischung noch so gut sein, an den Duft und das Aroma von unmittelbar vor der Mahlzeit im Moerser zerstoessenen Gewürzen reicht sie nicht heran. Fuer Eilige gibt es in Asia-Laeden eine Reihe fertiger Curry-Pulver-Mischungen vom milden Delikatess-Curry bis zum scharfen Madras-Curry sowie verschiedene Curry-Pasten. Currypulver bei kleiner Hitze am besten gleich am Anfang der Zubereitung in Fett anbraten, so entfaltet es sein volles Aroma.