

Kleine Gewürzkunde - Curry

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

CURRY

Anleitung:

Die ganz korrekte Bezeichnung wäre Currypulver, denn echte Curries sind würzig-scharfe Saucengerichte aus der indischen Küche, für die dort jede Hausfrau die spezielle Würzmischung täglich frisch zubereitet. Bei uns meint man mit Curry jedoch das Gewürzpulver, das in mehreren Schärfegraden angeboten wird. Dabei handelt es sich um eine Mischung vieler Gewürze - oft bis zu 36. Hier angebotener Curry besteht jedoch meist aus 12 bis 20 Gewürzen: Koriander, Cayenne- und schwarzer Pfeffer, Ingwer, Piment, Paprika, Kardamom, Nelken, Muskatblüte, Zimt, Kreuzkümmel, Bockshornklee-Samen und Kurkuma, auch Gelbwurz genannt, die für die Farbe sorgt. Manchmal wird Salz zugefügt und bei billigen Sorten Leguminosenmehl. Am besten entfaltet Curry sein Aroma, im nicht zu heißem Fett angeschwitzt.