

Menü vom 21. November '96

Indian "Khana"

Für 8 Personen

Frittierte Popadoms mit div. Atschars

Mutton Dopiaza mit Basmati Tschawal
Dam Aalu
Latscha und Dahi

Kulfi

Die Begriffe

Khana: Essen
Atschar: Eingemachte Gemüse/Früchte (Pickels)
Tschawal: Reis
Aalu: Kartoffel
Latscha: Indischer Salat (scharf)
Dahi: Joghurt
Kulfi: Indian Glacé

Mutton Dopiaza

1600 gr. Lamm- oder Gitzivoressen
1600 gr. Zwiebeln
2-4 EL Garam Masala
2 Stück Süssholz
4 Lorbeer
Nägeli
Pfeffer aus der Mühle
Pfefferkörner
Salz
etwas Chillipulver
2 Natur Joghurt
Bratbutter

Zwiebeln in runde Scheiben schneiden, 1/2 davon dünsten, dann aus der Pfanne nehmen. Die restlichen Zwiebel in die Pfanne (Dampfkocher) geben Fleisch darauf. alle Gewürze hinzufügen am Schluss Joghurt und Bratbutter. Alles ohne Deckel etwas kochen lassen und umrühren. Ca. 1 Tasse Wasser dazugeben und Dampfkocher schliessen. 10 Minuten kochen lassen, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen (mit Deckel), am Schluss die angebräunten Zwiebeln dazugeben, umrühren und essen.

Dam Aalu

Für 8 Personen

1/2 Kilo Kartoffeln
4-6 grosse Zwiebeln
2-3 rote Chillis (scharf)
Frischer Korreander
Salz
1 TL Garam Masala
1/2 TL Chillipulver
2 Büchsen Pelati Pomodore

Kartoffeln schälen und in mittelgrosse Stücke schneiden. Zwiebeln und Chillis fein schneiden und in der Pfanne braun braten. Kartoffeln begeben, rühren. Pelati und Korreander begeben und falls nötig, auch Wasser. Würzen mit Salz, Garam Masala, Chillipulver. Kochen bis Kartoffeln gar sind. Lange ziehen lassen.

Latscha

4-6 Grosse Zwiebeln
8-10 Tomaten
3 Zitronen
Salz
Chillipulver

Zwiebeln in dünnen Scheiben schneiden und in kaltem Wasser ca. 1.5 Std. stehen lassen. Tomaten in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Tomaten auf einem flachen Teller ausbreiten. Salz und Chillipulver darüber streuen und Zitronensaft begeben. Gut zusammen mischen. Kühl servieren.

Kulfi

Für 8 Personen

1 Tasse Kondenzmilch gezuckert
1 Tasse Rahm
50 gr. geriebene Mandeln
Vanillie Konzentrat
2 Tassen Milch
50 gr. geriebene Pistazien
1/2 TL Cardamon Pulver

Alle Zutaten gut mischen und in Glace Formen giessen. 3-4 Stunden im Eisschrank gefrieren lassen.

en guete