



## **Ingwer-Chutney**

### **Adrak ki Chutney**

Dies ist ein klassisches Chutney aus Awadh.

Herkunft: Indien

Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

#### **Zutaten für 250 g**

#### **Vorbereitung**

Den Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Öl in einer schweren Pfanne erhitzen. Den Ingwer darin bei schwacher Hitze etwa 3 Minuten unter Rühren anbräunen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Das Öl in der Pfanne lassen. Den Ingwer mit Tamarindenmark und Palmzucker oder braunem Zucker im Mixer pürieren. In eine Schüssel füllen.

#### **Zubereitung**

Das Öl in der Pfanne wieder erhitzen. Kreuzkümmel, Knoblauch, Senfkörner, Curryblätter und getrocknete Chilischoten darin bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute unter Rühren anbräunen, bis die Senfkörner zu springen beginnen. Das Asantpulver unterrühren. Salzen. Die Masse im Mörser oder Mixer grob pürieren, dann sorgfältig unter die Ingwermischung rühren. Dieses Chutney sollte am Tag der Zubereitung serviert werden.