Ingwer-Chutney
Adrak ki Chutney

Dies ist ein klassisches Chutney aus Awadh. Adrak ki Chutney ist eine würzige, leicht scharfe indische Beilage, die perfekt zu Pakoras, Dosas, Idlis oder einfach als Dipp passt.

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 250 g

10 cm Ingwer
5 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Tamarindenmark
3 TL Palmzucker
1 TL Senfkörner
2 TL Kreuzkümmel gemahlen
6 Curryblätter
5 Chilischote(n) getrocknet
1 TL Asantpulver
1 Prise Salz
100 ml Öl

Vorbereitung

Den Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken.
Das Öl in einer schweren Pfanne erhitzen. Den Ingwer darin bei schwacher Hitze etwa 3 Minutenunter 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.

© 2026 coquina.de