Garam Masala

- bedeutet (heißes Gewürz) und ist eine Gewürzmischung von gemahlenen Gewürzen, zur Zubereitung von Currys in der indischen Küche. Ich mach immer mein eigenes Garam Masala selbst und diese indische Gewürzmischung ist auf jeden Fall besser als die gekaufte Version. Am besten ist es, die Gewürze in ungemahlener Form zuerst in einer Pfanne zu rösten und erst dann zu mahlen. Die Mischung ist gut verschlossen mehrere Monate haltbar.
Viele indische Rezepte verwenden Garam masala eher sparsam und als Komponente, die den Grundgeschmack liefert. Die meisten Gerichte enthalten daher noch weitere Gewürze.

Zutaten:

1 EL gemahlener Kreuzkümmel
1½ TL gemahlener Koriander
1½ TL gemahlener Kardamom
1½ TL Pfeffer schwarz aus der Mühle
1 TL Zimt
½ TL gemahlene Nelke
½ TL gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:
Original ohne gemahlene Zutaten:
Die unzerkleinerten Zutaten werden üblicherweise zunächst trocken in einer Pfanne geröstet, damit die ätherischen Öle und Geschmacksstoffe freigesetzt werden und nach Abkühlung anschließend im Mörser zerstoßen oder in einer Gewürzmühle gemahlen.
oder die o.G. Gewürze einfach selber mischen.

Tip: Versuchen Sie mal Ihr eigenes Garam Masala zu kreieren!
Nahezu jede Familie, in Indien, hat Ihr eigenes Rezept, warum Sie nicht.

Anmerkung:
Die Auswahl der verwendeten Gewürze bestimmt das Aroma des Garam masala. Schärfe wird durch Zugabe von Chili erreicht, auch die Zugabe von Koriandersamen oder Safran ist möglich.

Grillen

Start

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:garam_masala?rev=1458230047

Last update: **25.03.2022 18:16**