

10) Paaya

Indien

Indien ist bekannt für mannigfaltige Kulturen und Sprachen, und die vielfältige, oft sehr scharfe Küche.

In meiner Heimatstadt Hyderabad das beliebteste Abendessen im Ramadan - nicht nur für Moslems. Dort, wo sie gekocht wird, hat man in langen Warteschlangen viel Zeit für Unterhaltungen.

Zutaten:

- 4 Unterkeulen vom Lamm (Paaye)
- 1/2 kg Oberkeule klein gewürfelt
- 1 große und 1 mittlere Zwiebel gehackt
- 50 g Hirsemehl
- 50 g frische Kokosraspel
- 5 Curry Blätter
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Mohnsamenpulver
- 2 rote Chili
- 2 grüne Chili
- 3 grüne Kardamom
- 1 schwarzer Kardamom
- 2 cm Zimtrinde
- 4 Nelken
- 1 Sternanis
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- je 25 g frischen Ingwer und Knoblauch, püriert
- 2 TL Korianderpulver
- 1 TL Garam Masala
- 1 TL Curcuma
- 1 TL Chilipulver
- 1 Muskatblüte
- 1/2 Muskatnuss
- 1 handvoll frischen Koriander
- 1 handvoll frische Minze
- 100 g Tomaten
- 3 EL Ghee
- Saft von 1/2 Limette
- 30 g Cashewkerne
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 gehäufter EL Salz
- 1 TL Schwarzkümmel
- Wasser nach Bedarf

Zubereitung:

1 EL Ghee im Topf erhitzen und große gehackte Zwiebel, Chilis, Ingwer- und Knoblauchpüree, Curryblätter, 1/2 Menge Minze 5 Min anschwitzen. Schwarzkümmel 3 Min dazu. Dann Curcuma und Kreuzkümmelpulver dazugeben. Unter- und Oberkeulen dazu und 10 Min weiterbraten. Korianderpulver, Garam Masala, Chilipulver und schwarzer Pfeffer dazu. 10 Min weiterbraten. Kokosraspeln und Mohnpulver dazu. 5 Min weiter braten. Mit Wasser bedecken. Restliche Gewürze in einem Gewürzbeutelchen dazugeben.

2 Stunden auf mittlerer Hitze mit Deckel kochen und hin und wieder Wasser nachgießen.

Inzwischen mittlere Zwiebel frittieren (oder fertige frittierte Zwiebel kaufen), die Hälfte davon in eine Schüssel zusammen mit gehackten Tomaten, frischem Koriander und Minze, und Salz vermischen. 1/2 Liter Wasser dazu. Hirsemehl in 1 EL Ghee 3-4 Minuten anbraten und mit in die Schüssel geben und gut mischen (ohne Klümpchen).

Nach 2 den Stunden Schüsselinhalt in die Suppe rühren und weitere 45 Minuten kochen.

Suppe ist fertig! Die 2. Hälfte der Röstzwiebeln und in 1 EL Ghee geröstete Cashews auf die gefüllten Suppenteller streuen. Limettensaft nach Geschmack dazu geben.

Srihari Reddy / Marburg