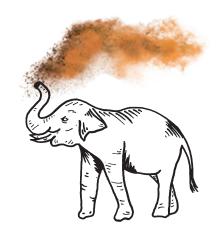


GUNPOWDER

DIE MODERNE INDISCHE KÜCHE

HARNEET BAWEJA · DEVINA SETH · NIRMAL SAVE



GUNPOWDER

ÜBER DIE AUTOREN

Harneet Baweja und seine Frau Devina Seth wuchsen in Kalkutta auf. Schon in ihrer Kindheit spielte Essen eine wichtige Rolle, denn die Speisen wurden stets nach alten, tradierten Familienrezepten zubereitet. 2014 zogen sie nach London und eröffneten dort zusammen mit dem Chefkoch Nirmal Save ihr Restaurant »Gunpowder«. Nirmal wuchs auf einem Bauernhof in der Nähe von Mumbai auf, wo ihm seine Mutter und Großmutter das Kochen lehrten.

www.gunpowderlondon.com Instagram: @gunpowder_london Twitter: @gunpowder_ldn



GUNPOWDER

DIE MODERNE INDISCHE KÜCHE

HARNEET BAWEJA,
DEVINA SETH AND NIRMAL SAVE

Fotos: Peter Cassidy

Übersetzung: Manuela Schomann

ALLEN MÜTTERN UND GROSSMÜTTERN GEWIDMET

Titel der Originalausgabe »Gunpowder – Explosive Flavours from Modern India«

First published in Great Britain in 2018 by Kyle Books, an imprint of Kyle Cathie Ltd Carmelite House
50 Victoria Embankment
London EC4Y 0DZ
www.kylebooks.co.uk
An Hachette UK Company
www.hachette.co.uk

Text copyright 2018 © Gunpowder Restaurants Ltd Design and layout copyright 2018 © Kyle Cathie Ltd Photographs copyright 2018 © Peter Cassidy* Elephant motif copyright 2018 © Gunpowder Restaurants Ltd

> The publishers would like to thank Rachel de Thample for her contribution

Gunpowder Restaurants Ltd is hereby identified as the author of this work in accordance with section 77 of the Copyright, Designs and Patents Act 1988.

All rights reserved. No part of this work may be reproduced or utilised in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording or by any information storage and retrieval system, without the prior written permission of the publisher.

Project Editor: Tara O'Sullivan
Copy Editor: Vicki Murrell
Editorial Assistant: Sarah Kyle
Designer: Evi O. / Evi O. Studio
Typesetting: Jo Wright and Susan Le / Evi O. Studio
Photographer: Peter Cassidy*
Illustrator: Our Place
Food Stylist: Aya Nishimura
Prop Stylist: Iris Bromet
Production: Nic Jones and Gemma John
*see page 192 for additional photo credits

Deutsche Erstausgabe
1. Auflage 2019
@ 2019 by ars vivendi verlag GmbH
Bauhof 1, 90556 Cadolzburg
Alle Rechte vorbehalten
www.arsvivendi.com
Deutsche Übersetzung: Manuela Schomann
Lektorat: Denise Maurer
Satz: ars vivendi
Umschlaggestaltung: Jessica Schwenke, Blackrabbit Design
Printed and bound in China

ISBN 978-3-7472-0015-5

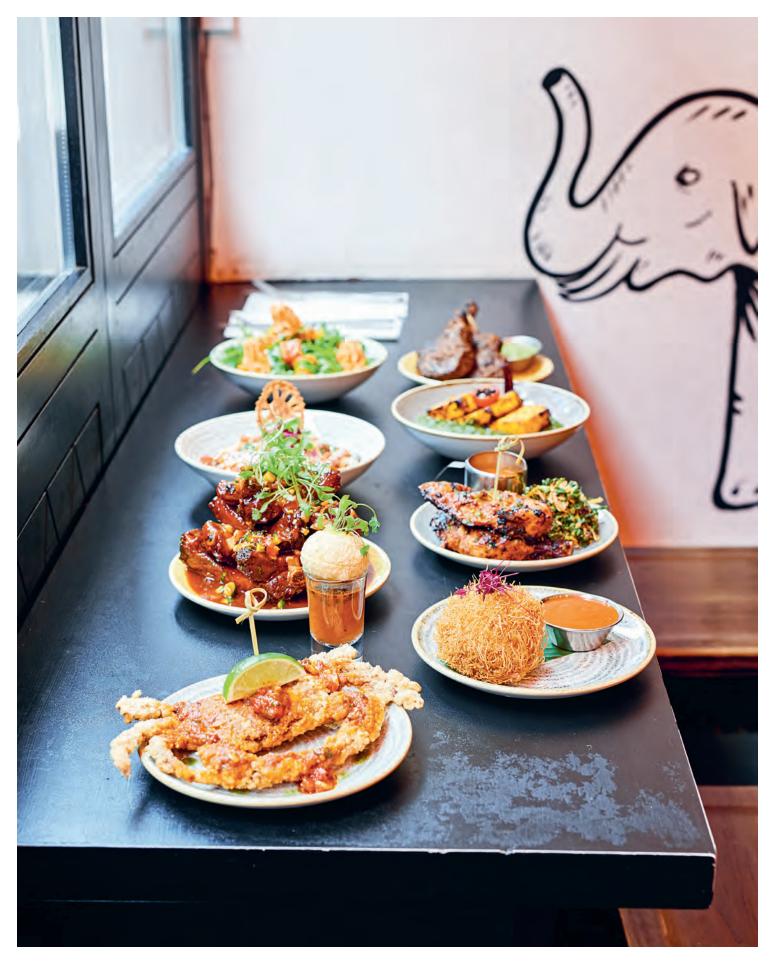


EINFÜHRUNG 6

KLEINE GERICHTE 12 HAUPTGERICHTE 80 GETRÄNKE UND SÜSSE SPEISEN 124 GEWÜRZE UND BEILAGEN 154

BEZUGSQUELLEN UND REZEPTHINWEISE 187
REGISTER 188
DANKSAGUNG 192







Die indische Küche kombiniert auf einzigartige Weise vielfältige Kulturen und jahrhundertealte Rezepte, die von Generation zu Generation weiterentwickelt wurden. Gemeinsam mit Chefkoch Nirmal Save haben meine Frau Devina und ich diese kostbaren Küchengeheimnisse gesammelt, um sie den Gästen unseres Restaurants *Gunpowder* servieren zu können. Für dieses Buch haben wir unsere Familienrezepte nun aufgeschrieben, damit wir sie auch mit Ihnen teilen können.

UNSER LEBEN IN INDIEN

Während meiner Kindheit und Jugend in Kalkutta umwehten mich stets die Aromen und Düfte aus der heimischen Küche und von den Straßenständen der Stadt. Nach der Schule holten wir uns an einem Stand *Pani Puri*, einen beliebten Snack aus knusprig gebratenem und mit Tamarinden-Chutney, Chaat Masala und Kartoffeln gefülltem *Puri* – ein wunderbar süßer und zugleich pikant-saurer Geschmack, den wir gemeinsam mit Familie und Freunden genossen. Danach eilten wir nach Hause, wo Maas herrlich gewürzte Kaschmir-Lammkoteletts auf uns warteten. Sie zählen noch heute zu meinen Lieblingsspeisen. Das Rezept stelle ich auf S. 104 vor.

Devina stammt ebenfalls aus Kalkutta. Ihre Mutter und Großmutter kochten köstliche Gerichte mit individueller Note. Devinas Ausbildung und Karriere hatte zwar nichts mit Kochen zu tun, doch selbst mit einem Abschluss in Journalismus und einem Master der Goldsmiths University of London dachte sie noch immer sehnsuchtsvoll an die Küche Kalkuttas und an ihre Lieblingsspeise *Kichdi* – eine Mischung aus Reis und Linsen, die ihre Großmutter immer für sie gekocht hatte.

Kalkutta ist ein kulturelles und intellektuelles Zentrum – auf den Straßen zischen unablässig Ambassador-Taxis an den unzähligen Menschen vorbei, die ihrem Alltag nachgehen, während die allseits beliebten Straßenverkäufer ihre kochend heißen Köstlichkeiten anbieten. In der Stadt existiert eine unüberschaubare Anzahl an Marktständen und Snackläden, wie beispielsweise in der Dacres Lane, wo meine Frau und ich oft stundenlang jede nur erdenkliche Speise probiert haben: vom traditionellen bengalischen *Ghugni* (getrocknete weiße Erbsen mit Tamarinde, Chilis und Jaggery) bis zur bengalischen Version des chinesischen Chow Mein, einer Abwandlung des Originals mit Kurkuma und Hähnchen-Masala.

Nirmal stammt ursprünglich von einem Bauernhof in Mumbai. Bereits mit zwölf Jahren kochte er gemeinsam mit seiner Mutter und Großmutter regionale Gerichte und streng gehütete Familienrezepte. Auf dem Hof war er stets von frischen Produkten umgeben. Er verbrachte viel Zeit damit, auf die Jagd zu gehen, Gemüse zu ernten und Sapodilla-Früchte von Bäumen zu pflücken. Daraus erklärt sich seine besondere Wertschätzung frischer Zutaten.



UNSERE ANKUNFT IN LONDON

Devina und ich zogen 2014 nach London. Mit ihrer lebendigen und vielseitigen Restaurantszene nahm uns die Stadt sofort gefangen. Uns fiel jedoch bald auf, dass die Engländer, die doch so gerne Curry essen, eine Besonderheit der indischen Küche gar nicht kannten – nämlich die kunstvoll miteinander verwobenen Aromen von hausgemachten Speisen. Es gab einfach kein entsprechendes Lokal in London.

Deshalb beschlossen wir, ein Restaurant zu eröffnen, dessen Speisekarte auf tradierten Familienrezepten basiert, die wir bereits als Kinder von unseren Müttern gelernt hatten. Mit diesen Gerichten, die wir seit unserem Umzug nach London schmerzlich vermissten, sind wir aufgewachsen.

UNSER RESTAURANT

Unser Restaurant eröffneten wir 2015 in London, in einem ehemaligen Curry House. Wir tauften das Lokal auf den Namen *Gunpowder*, nach der gleichnamigen Mischung aus Hülsenfrüchten und Gewürzen, darunter Chili, Curryblätter und hing (Asant).

Die für ihre Curry Houses berühmte Brick Lane ist ganz in der Nähe – was für ein glücklicher Zufall! Doch es scheint, als ob die Straße ihre Seele verloren hätte. Wir wollten etwas Neues und Frisches ausprobieren, um die sich ständig wandelnden britischen Currygerichte durch Experimentierlust und Familientradition neu zu beleben.

Wir freuen uns sehr, dass unsere 20 Plätze sowohl mittags als auch abends stets belegt sind. Manchmal warten Leute sogar vor der Tür auf einen freien Tisch! Das *Gunpowder* ist für uns die Kombination aus indischen Gewürzaromen und dem Lachen von vergnügten Freunden, die sich gemeinsam die Gerichte unserer Kindheit schmecken lassen.











AJOWAN

Ajowan wird fast ausschließlich in Indien, vor allem in Gujarat, verwendet. Die Samen, die traditionell bei der Zubereitung von Roti und Paratha (Fladenbrote) zum Einsatz kommen, erinnern im Geschmack an Thymian.

ASANT

Asantharz wird aus einer mit dem Fenchel verwandten Pflanze gewonnen und verströmt einen unangenehmen Geruch, verleiht Gerichten jedoch ein besonderes Aroma. Asant dient als Alternative zu Knoblauch und Zwiebeln.

BOCKSHORNKLEE

Sowohl die Blätter als auch die Samen (Methi) des Bockshornklees sind wichtige Zutaten der indischen Küche. Sie verleihen Gerichten ein subtiles Aroma, das an Lakritz und Fenchel erinnert. Bockshornklee spielt in der ayurvedischen Medizin aufgrund seiner verdauungsfördernden Wirkung und seiner Antioxidantien eine bedeutende Rolle

BOONDI

Für diese knusprigen Snacks wird Kichererbsenmehl mit einigen Gewürzen vermengt, zu Kügelchen geformt und frittiert. Boondi ist eine der Hauptzutaten für Boondi-Raita (Joghurt mit Kichererbsenbällchen) und andere Snacks.

CHAAT MASALA

Chaat ist ein Überbegriff für scharfe, würzig-süße Knabbereien, bezieht sich hier aber auf eine pikant-scharfe Gewürzmischung. Ihr unverkennbares Aroma verdankt sie dem Schwarzsalz. Chaat Masala dient meist als Salatwürze.

CHANA MASALA

Diese Gewürzmischung wird für das traditionelle Kichererbsencurry eingesetzt. Jeder Haushalt hat sein Spezialrezept, aber viele Mischungen enthalten Asant, Muskatnuss, Ingwer, Kardamom, Mangopulver, Kreuzkümmel, Fenchel, schwarzen Pfeffer, Gewürznelken, Chili, Zimt, Lorbeerblatt und Bockshornklee.

CURRYBLÄTTER

Curryblätter sind aus der südindischen Küche nicht wegzudenken. Sie werden in der Küche Indiens und Südostasiens wie Lorbeerblätter in der westlichen Küche eingesetzt. Die dunkelgrünen, aromatischen Blätter stammen von einem Baum aus der Familie der Zitrusfrüchte. Wenn man Curryblätter in heißem Öl anbrät, verströmen sie ein köstlich nussiges Aroma.

DEGGI MIRCH

Deggi Mirch ist ein indisches Gewürz, das milder als Chili-, aber intensiver als Paprikapulver schmeckt. Es ist, wie alle der hier aufgeführten Gewürze, in indischen Lebensmittelgeschäften oder online erhältlich. Als einfachen Ersatz kann man auch 2 EL Paprika- mit 1 EL Chilipulver vermengen.

GARAM MASALA

Das Wort »Garam« bedeutet in der ayurvedischen Medizin in etwa »den Körper erwärmend«. Obwohl die Gewürzmischung sich je nach Region unterschiedlich zusammensetzt, ist man doch überall davon überzeugt, dass sich die Körpertemperatur mit Garam Masala erhöhen lässt.

GELBE MUNGBOHNEN

Dal aus gelben Mungbohnen besteht aus den geschälten, flachen Bohnenhälften, die schnell gar sind.

GELBES CHILIPULVER

Im Gegensatz zu den feurigen roten sind gelbe Chilis mild im Geschmack. Sie werden meist verwendet, um einen Farbakzent zu setzen und Gerichte sanft zu aromatisieren. Die gelbe Chilischote, aus der dieses Pulver hergestellt wird, wird überwiegend im Punjab und im Süden von Kaschmir angebaut.

GETROCKNETE GRANATAPFELKERNE Die auch Anardana genannten, getrockneten Granatapfelkerne sind in Indien so gängig wie im Westen Rosinen oder Cranberrys. Die Samen werden oft zu einem süß-sauren Pulver zermahlen, mit dem man Gerichte oder Gewürzmischungen aromatisiert.

GEWÜRZMISCHUNG »GUNPOWDER« Gunpowder ist eine südindische, trockene Gewürzmischung aus gerösteten Linsen, Sesamsamen, Curryblättern und weiteren Gewürzen. Traditionell werden damit Idlis (gedämpfte Küchlein aus Urdbohnen), Reis oder Nudeln gewürzt.

GHEE

Ghee ist die für den indischen Subkontinent typische geklärte Butter. Ursprünglich wurde es aus Wasserbüffelmilch zubereitet, heute stammt die Milch jedoch meist von Kühen. Da Ghee längere Zeit erhitzt wird, hat es einen nussigeren Geschmack und eine dunklere Farbe als normale geklärte Butter. Aufgrund des höheren Rauchpunkts eignet es sich besonders zum Braten.

GUARBOHNEN

Die Guarbohne ist eine wertvolle Pflanze. Die Bauern in den semiariden Regionen Rajasthans pflanzen Guarbohnen nicht nur als Nahrungsmittel an, sondern auch als Bodenverbesserer. Die Bohnen verleihen Gerichten einen leicht bitteren Geschmack, der hervorragend zu üppigen Saucen passt.

HORSEGRAM (PFERDEBOHNE)
Diese kleinen, flachen Linsen
zählen zu den eiweißreichsten
Hülsenfrüchten dieser Erde. Farblich
rangieren sie von Beigetönen bis zu
dunklem Kaffeebraun. Ursprünglich
wurden Rennpferde mit diesen
Linsen gefüttert.

JAGGERY

Jaggery ist ein unraffinierter Zucker aus Zuckerrohr oder Palmsaft, der eingekocht und zu Blöcken geformt wird.

KALPASI (PARMOTREMA PERLATUM)
Die im Englischen als »Black Stone
Flower« bezeichnete weiche Flechte
verleiht mit ihrer Schwärze einer
Reihe von Masalas den typisch
dunklen Farbton. Die holzig-erdige
Note entfaltet sich beim Kochen. Sie
ist eine häufige Zutat in der Küche
von Chettinad und zum Teil von
Hyderabad und Maharashtra.

KASCHMIR-CHILIS

Aufgrund ihrer roten Farbe und der milden Schärfe werden Kaschmir-Chilis verwendet, um Speisen farblich aufzuwerten und ihnen einen milden, fruchtigen Geschmack zu verleihen. Ihr Schärfegrad ähnelt dem der mexikanischen Poblano-Chilis.

KHUS

Der dunkelgrüne Sirup wird aus den Wurzeln des Khus-Grases (Vetiver-Süßgras) hergestellt. Sein Aroma mit Gras- und Holznoten wird oft mit dem von Zitronengras verglichen.

MADRAS-CURRYPULVER
Diese aromatische, leicht scharfe
Gewürzmischung ist typisch für
die Region Madras. Sie enthält
oft gerösteten und gemahlenen
Koriander, Senf, Kurkuma, schwarze
Kichererbsen, Kreuzkümmel,
Bockshornklee, schwarzen Pfeffer,
Knoblauch, Fenchel und Salz.

MANGOPULVER

Dieses fruchtige Gewürzpulver (Amchoor) wird aus getrockneten, unreifen grünen Mangos hergestellt. Das zitronenartige Aroma erinnert ein wenig an Sumach. Man verwendet es auch, wenn frische Mangos nicht erhältlich sind. Es ist in zahlreichen indischen Gewürzmischungen enthalten.

NAGA-CHILIS (BHUT JOLOKIA)
Die Naga-Chilischote zählt zu den schärfsten bekannten Chilischoten.
Bis 2011 galt sie laut dem Guinness-Buch der Rekorde mit 1.382.118
Scoville-Einheiten gar als »schärfste Chilischote der Welt«.

SCHWARZER KARDAMOM
Die Samen des schwarzen
Kardamoms sind größer als die der
bekannteren grünen Sorte. Da sie
über offenem Feuer getrocknet
werden, besitzen sie ein rauchiges
Aroma.

SCHWARZKÜMMEL (NIGELLA)
Schwarzkümmel gilt als eines der
ältesten bekannten Gewürze.
Die winzigen schwarzen Samen
schmecken etwas bitter und besitzen
ähnlich der Zwiebel eine leichte
Schärfe, überzeugen aber mit
weiteren subtilen Aromen.

SENEÖL

Dieses Öl besitzt ein deutliches Senfaroma und wird in Nord- und Ostindien gerne zum Kochen verwendet.

TAMARINDE

Der Tamarindenbaum gehört zur großen Familie der Hülsenfrüchtler. Seine schotenartigen Früchte enthalten Fruchtfleisch mit deutlich süß-saurem Aroma.

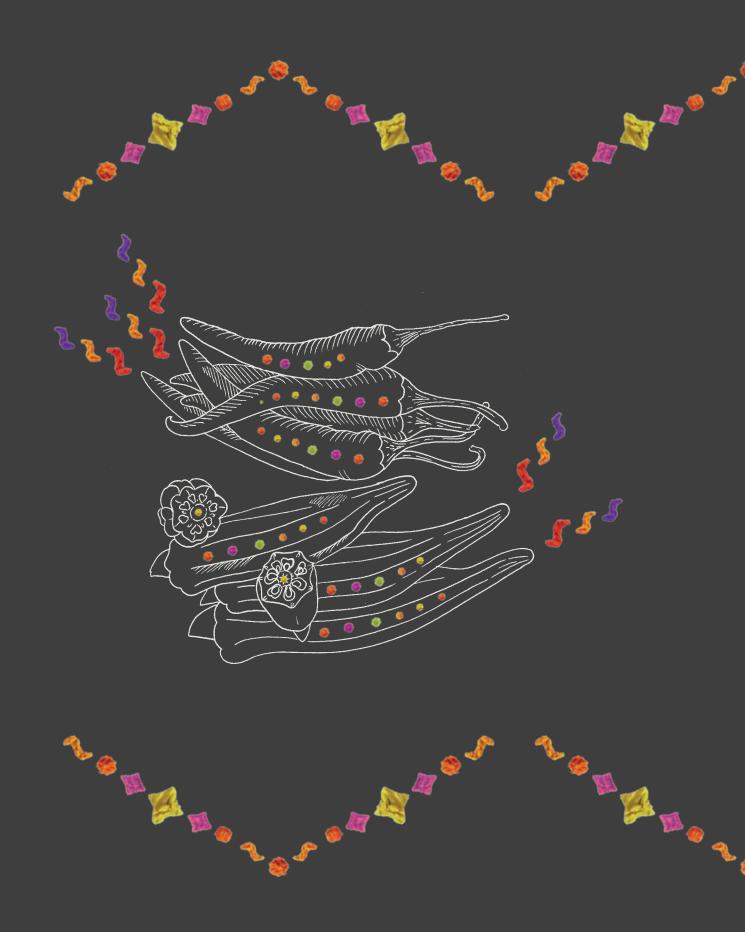
URAD DAL

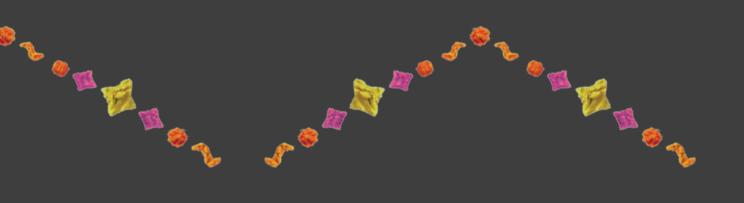
Urad Dal besteht aus geschälten, halbierten Urdbohnen. Die hellgelben Hülsenfrüchte müssen eingeweicht werden und sind aufgrund ihres nussigen Aromas und der cremigen Konsistenz sehr beliebt. Sie sind die Hauptzutat von Pappadam (dünner Fladen aus Linsenmehl) sowie von Idli (gedämpfte Küchlein aus Urad Dal und Reis), Dosa (dünne, knusprige Reis-Linsen-Pfannkuchen) und Uttapam (Sauerteigpfannkuchen).

ZITWERWURZEL

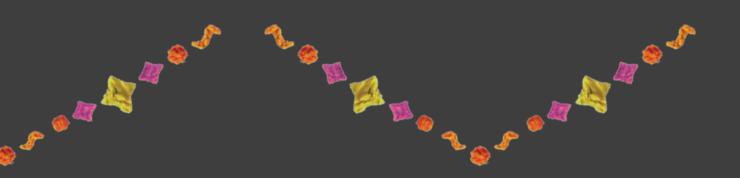
Die auch als weiße Kurkuma bekannte Zitwerwurzel gehört zur Familie der Ingwerpflanzen. Traditionell verwendet man sie in Pickles und Chutneys.







K L E I N E G E R I C H T <u>E</u>





KLEINE GERICHTE

Als ich ein Kind war, hatte meine Mutter immer einen Snack im Kühlschrank, den sie aber auch zu einer größeren Mahlzeit erweitern konnte. Die folgenden Gerichte basieren auf diesen Snacks. Die Kichererbsenpfannkuchen (S. 17) sind das perfekte Beispiel: Man kann eine große Menge Teig vorbereiten, dann einige zum Frühstück ausbacken und den restlichen Teig kalt stellen, sodass man jederzeit einen Stapel heiße Pfannkuchen zaubern kann. Die Grünkohl-Mais-Küchlein (S. 18) sind ebenfalls ein Klassiker. Wir essen sie daheim zum Frühstück, aber sie eignen sich auch als Snack oder lassen sich mit Reis kombinieren bzw. in einen vegetarischen Burger verwandeln.

Diese Speisen kann man auch als indische Tapas oder Mezze betrachten – so servieren wir sie in unserem Restaurant. Lassen Sie sich die kleinen Gerichte schmecken!



FÜR 4 PERSONEN

Die Parsen flohen zwischen dem 8. und 10. Jahrhundert n. Chr. aus Großpersien nach Sindh und Gujarat, um der Verfolgung durch die Araber zu entgehen, die Persien erobert hatten. Als Folge dieser Wanderungsbewegung wurde die lokale Küche von persischen Speisen beeinflusst: Dieses Gericht ist sozusagen die indische Version von Schakschuka (Eier in Tomatensauce).

- 1 | Sonnenblumen- oder Rapsöl zum Frittieren
- 4 Kartoffeln, geschält und in Julienne-Streifen geschnitten

Meersalz

2 Fl Ghee

- 4 Tomaten, fein gehackt
- ½ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle (nach Belieben)
- ½ TL Garam Masala (gekauft oder siehe S. 161)
- 4 EL frisch gehacktes Koriandergrün
- 4 Bio-Eier Größe M

Brot zum Servieren

- 1 Das Öl in einer tiefen Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen, bis es sprudelt. Die Kartoffelstreifen portionsweise (jeweils ca. 1 Handvoll) frittieren, bis sie knusprig und goldgelb sind. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Salz bestreuen und beiseitestellen.
- 2 Das Ghee in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen. Tomaten, schwarzen Pfeffer, Garam Masala und 1 Prise Salz zugeben und 10 Minuten schmoren, bis die Tomaten zu einer dickflüssigen Sauce eingekocht sind. Die Kartoffeln zufügen und gut verteilen. Mit einem Pfannenwender zu einer dicken Schicht flach drücken.
- 3 Die Hälfte des Koriandergrüns unterheben. 4 kleine Nester aus der Kartoffelmasse bilden und 1 Ei in jedes Nest schlagen. Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen und den Deckel auflegen.
- 4 Bei niedriger Temperatur 10 Minuten backen, bis das Eiweiß gar, das Eigelb aber noch leicht flüssig ist. Mit dem restlichen Koriandergrün bestreuen und sofort mit Brot servieren.

HINWEIS

Wer es etwas kalorienärmer möchte, frittiert die Streichholzkartoffeln nicht, sondern vermengt sie mit 2 EL Öl und backt sie bei 200 °C 40 Minuten im vorgeheizten Backofen, bis sie goldgelb sind.







KICHERERBSENPFANNKUCHEN

ERGIBT 12 STÜCK

Dies ist eines der Frühstücksgerichte meines Vaters, das er am liebsten jeden Tag essen würde. Er kombiniert die Pfannkuchen gerne mit Koriandergrün, roten Zwiebeln und grünen Chilis. Nirmal dagegen serviert sie mit geriebener Kokosnuss. Doch man kann sie auch mit Honig beträufeln und Obst dazureichen oder als pikantes Gericht mit Spiegeleiern und einem der Chutneys aus dem letzten Kapitel servieren (S. 184–186).

175 g Kichererbsenmehl
75 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 EL brauner Zucker
½ TL Backpulver
½ TL Kurkumapulver
150 g Naturjoghurt
1 Prise Meersalz
4 EL frisch geriebene oder getrocknete Kokosraspeln

1 daumengroßes Stück frischer Ingwer, geschält und fein gehackt1 grüne Chilischote, fein gehackt

3–4 EL Butter oder Öl zum Backen

ZUM SERVIEREN (NACH BELIEBEN) Spiegeleier Tomaten-Koriander-Chutney (S. 186)

- 1 Beide Mehlsorten, Speisestärke, Zucker, Backpulver und Kurkuma in einer großen Schüssel vermengen. Joghurt, Salz und 150 ml Wasser in einer weiteren Schüssel verquirlen. Zu den trockenen Zutaten geben und zu einem glatten Teig verarbeiten, der die Konsistenz von Crème double hat.
- 2 Kokosraspeln, Ingwer und Chili in einer separaten Schüssel vermengen und beiseitestellen.
- 3 Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und 1–2 TL Butter zugeben.
 1 Schöpflöffel (2–3 EL) Teig ins heiße
 Öl geben und zum Verteilen die Pfanne schwenken. Mit 1 guten Prise Kokosmischung bestreuen und 2–3 Minuten backen, bis sich auf der Oberfläche Blasen bilden und er sich vom Pfannenrand zurückzieht. Den Pfannkuchen wenden und 1 weitere Minute backen, bis beide Seiten goldbraun sind. Herausnehmen und warm halten. Die Schritte wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist überschüssige Pfannkuchen oder Teig können im Tiefkühler bis zu 6 Monate aufbewahrt werden
- 4 Warm mit Spiegeleiern und Tomaten-Koriander-Chutney oder mit Topping nach Wahl servieren.

ERGIBT CA. 12 KLEINE KÜCHLEIN

Diese Art von Gericht gibt es in Indien z. B. in der Schulmensa. Als Kind habe ich diese Küchlein geliebt. Eigentlich liebe ich sie noch immer und esse sie gerne mit einem Klecks scharfen Senf. Auch Ketchup oder Raita (ein Vorschlag von Nirmal) passen gut dazu.

- 2 EL Raps- oder Olivenöl, plus etwas mehr zum Braten
- 1 grüne Chilischote, fein gehackt
- 1 EL frisch geriebener Ingwer
- 100 g Grünkohl, gewaschen, trocken getupft und fein gehackt
- 100 g frische Maiskörner oder aus der Dose, abgeseiht
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- ½ TL Garam Masala (gekauft oder siehe S. 161)
- ¼ TL Kreuzkümmelsamen
- 200 g Kartoffeln, gekocht, geschält und grob gerieben
- 80 q Panko-Paniermehl
- 4 EL frisch gehacktes Koriandergrün Meersalz

ZUM SERVIEREN
Raita oder Chutney

- 1 Eine große Pfanne mit Antihaftbeschichtung bei hoher Temperatur erhitzen. Das Öl zugeben und die Pfanne schwenken. Chili, Ingwer und Grünkohl zufügen und 5 Minuten braten, bis der Grünkohl zusammenfällt.
- 2 Mais und Gewürze zugeben, vermengen und weitere 2–3 Minuten braten. Dann vom Herd nehmen. Kartoffeln, Panko und Koriandergrün zufügen. Mit Salz abschmecken und gut vermischen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
- 3 Die Mischung in 12–15 golfballgroße Portionen teilen und mit den Händen zu Kugeln rollen. Dann vorsichtig zu Küchlein flach drücken.
- 4 Die Pfanne erneut bei hoher Temperatur erhitzen und das restliche Öl zugeben. Die Grünkohl-Mais-Küchlein portionsweise hineinlegen und von beiden Seiten goldgelb braten. Auf einem mit Küchenpapier bedeckten Teller abtropfen lassen.
- 5 Heiß mit Raita oder pikantem Chutney servieren.





»FRECHE REZEPTE MIT EINER VIELZAHL VON GESCHMACKSERLEBNISSEN, DABEI IMMER AUTHEN-TISCH UND EINFACH NACHZUKOCHEN.«

Harper's Bazaar



Die berühmte Gewürzmischung Gunpowder, in der sich Chili, Curry und Asant auf betörende Weise verbinden, ist der ideale Titel für diese verführerische Sammlung von Rezepten.
Harneet Baweja, Devina Seth und Nirmal Save, die Gründer des gleichnamigen renommierten Londoner Restaurants, lassen uns in diesem wunderbaren Band an ihrer Kindheit in Kalkutta und Mumbai teilhaben: Das bunte Treiben und die vielfältigen Aromen ihrer Heimat werden in diesen authentischen und dennoch aufregend modernen Rezepten lebendig und geben uns einen Einblick in die raffinierte Küche indischer Familien.

