

INDISCHES RESTAURANT

Original indische Küche · www.tasteofindia.tv



SPEISEKARTE



Buchen Sie jetzt unser Indisches Restaurant für Ihre Jubiläums-, Familien- oder Firmenfeier. Wir bieten ihnen die original indische Küche und einen top Service für eine einzigartige Feierlichkeit, die Ihr Event zu einem unvergesslichen Ereignis werden lässt. Wir haben Raum für 72 Personen. Wir freuen uns über eine rechtzeitige Reservierung.

You may now book our Indian restaurant for your anniversaries, family or company celebrations. We offer you the most authentic Indian cuisine and a great service for a unique celebration, which will make your event an unforgettable experience. We have space for 72 people. We look forward to a timely reservation.



Vorspeisen / Appetizers

- 01 Green Salad** 6,50
Grüner Salat, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Mais, Oliven⁸ mit Salatdressing^{C,D}
Green salad, tomato, bell pepper, cucumber, onion, corn, olive with salad dressing
- 02 Chicken Salad** 11,80
Grüner Salat, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Käse, Mais, Oliven⁸ und gegrilltes Hähnchen aus dem Tandoor mit Salatdressing^{C,D}
Green salad, tomato, bell pepper, cucumber, onion, cheese, corn, olive and chicken grilled in tandoor with salad dressing
- 03 Scampi Salad** 12,80
In Knoblauch gebratene Scampi mit grünem Salat, Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven⁸, Zwiebeln und Salatdressing^{C,D}
Prawns fried in garlic with green salad, tomatoes, peppers, cucumbers, olives, onions and salad dressing
- 04 Indian Beilagensalat** 2,50
frische Zwiebeln, frische grüne Chilli und Zitrone
fresh onions, fresh green chilli and lemon
- 06 Mixed Vegetable Pakora** 5,50
Frittierte Zwiebel, Blumenkohl, Kartoffel, Paprika und Spinat im Teigmantel mit Kichererbsenmehl
Onion, cauliflower, potato, bell pepper and spinach fried in gram flour
- 07 Samosa** 5,50
2 frittierte Knödel gefüllt mit Kartoffeln, Cashewkerne, Rosinen und Erbsen
2 deep fried dumplings filled with potatoes, cashews, raisins and fried green peas
- 08 Paneer Pakora**..... 5,50
Frittierter, hausgemachter Hüttenkäse^{D,O} im Teigmantel mit Kichererbsenmehl
Homemade cottage cheese fried in gram flour
- 09 Gobi Pakora** 5,50
Frittierter Blumenkohl im Teigmantel mit Kichererbsenmehl
Cauliflower fried in gram flour
- 10 Chicken Pakora** 5,50
Frittiertes Hähnchen im Teigmantel mit Kichererbsenmehl
Boneless chicken marinated in indian spices, fried in gram flour
- 11 Fish Pakora**..... 5,50
Frittierter Fisch im Teigmantel mit Kichererbsenmehl
Fish marinated in indian spices, fried in gram flour
- 12 Onion Bhaji**..... 5,50
Frittierte Zwiebeln im Teigmantel mit Kichererbsenmehl
Onions fried in gram flour
- 15 Papadam**..... 4,50
mit 3 verschiedenen Chutneys
Papad with 3 different chutneys
- 16 Extra Papadam** 3,00
3 Stück
- 17 Extra Chutney Set** 1,80
Grün, Gelb, Rot
green, yellow, red
- 18 Mixed Pickle** 2,50
Genuss aus verschiedenen Gemüsesorten, die in Gewürzen und Öl eingelegt sind
A relish consisting of various vegetables prepared and preserved in spices an oil

Thali – Mehrgängemenü / Thali – More Course Menu

Thali bezeichnet eine Auswahl verschiedener Speisen, zusammengestellt als Mehrgängemenü für eine oder mehrere Personen. Liebe Gäste, Sie können zwischen 3, 4 oder 5 Gängen auswählen und Ihr Menü selber zusammenstellen. Jedes Menü enthält als Vorspeise Papadam und Salat. Alle Speisen werden mit Naan Brot und Basmatireis serviert. Als Nachspeise wird eine Hausspezialität serviert.

Thali is a selection of various dishes and it includes more course menu for one or more persons. Dear guests, you can choose between 3, 4 or 5-course meal and create your own menu. Each menu includes Papadam and Salad as a starter. All dishes are served with Naan bread and Basmati rice. A house speciality will be served as a dessert.

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu

(2 Pers.) Hauptspeise: Wählen Sie ein Hähnchen Gericht und Lamm Gericht
Main meal: choose one chicken and lamb meal

(4 Pers.) Hauptspeise: Wählen Sie 2 x Hähnchen- und 2 x Lamm-Gerichte
Main meal: choose two chicken and two lamb meals

2 Personen
39,90 €

4 Personen
79,90 €

4-Gang-Menü / 4-Course-Menu

(2 Pers.) Hauptspeise: Wählen Sie ein Hähnchen Gericht, Lamm Gericht und Vegetarisches Gericht
Main meal: choose one chicken, lamb and vegetarian meal

(4 Pers.) Hauptspeise: Wählen Sie 2 x Hähnchen-, 2 x Lamm- und 2 x Vegetarische-Gerichte
Main meal: choose two chicken, two lamb and two vegetarian meals

2 Personen
56,90 €

4 Personen
112,90 €

5-Gang-Menü / 5-Course-Menu

(2 Pers.) Hauptspeise: Wählen Sie ein Hähnchen Gericht, Lamm Gericht, Vegetarisches Gericht und Fisch Gericht
Main meal: choose one chicken, lamb, vegetarian and fish meal

(4 Pers.) Hauptspeise: Wählen Sie 2 x Hähnchen-, 2 x Lamm-, 2 x Fisch- und 2 x Vegetarische-Gerichte
Main meal: choose two chicken, two lamb, two fish and two vegetarian meals

2 Personen
69,90 €

4 Personen
139,90 €



Hähnchengerichte / Chickenmeal *

- 20 Tandoori Chicken** 17,90
 Hähnchenfleisch in Naturjoghurt mariniert mit verschiedenen nordindischen Gewürzen im Tandoor gegrillt
Marinated Chicken prepared with natural yoghurt and different north indian spices grilled in tandoor
- 21 Chicken Kashmiri**..... 16,90
 Hähnchenfleisch zubereitet mit Ananas in milder Curry-Sahnesoße^{2,C,D}
Boneless chicken prepared with pineapple in mild curry-cream-sauce
- 22 Chicken Curry** 16,90
 Hähnchenfleisch zubereitet mit indischen Kräutern in Currysoße^{2,C,D}
Boneless chicken prepared with indian spices in curry-sauce
- 23 Chicken Saag** 16,90
 Hähnchenfleisch zubereitet mit Spinat in würziger Masala-Soße^{3,C,D,E}
Boneless chicken prepared with spinach in herbs masala-sauce
- 24 Mango Chicken** 16,90
 Hähnchenfleisch zubereitet mit Mangopüree und Mandeln in Currysoße^{2,C,D}
Boneless chicken prepared with mango pulp and almonds in curry-sauce
- 25 Butter Chicken**..... 16,90
 Gegrilltes Tandoori-Hähnchenbrustfilet zubereitet mit indischen Gewürzen in Tomaten-Buttersoße
Grilled Tandoori-chicken prepared with indian spices in tomato-butter-sauce
- 26 Chicken Shahi Korma** 16,90
 Hähnchenfleisch zubereitet in Curry-Korma-Soße^{2,C,D,O} mit Cashewkernen, Rosinen und Kokosnuss
Chicken prepared in curry-korma-sauce with cashews, raisins and coconut
- 27 Chicken Tikka Masala** 17,90
 Gegrilltes Tandoori-Hähnchenbrustfilet zubereitet in Tikka-Masala-Soße^{3,C,D,E}
Grilled Tikka chicken prepared in tikka-masala-sauce
- 28 Chicken Jhalfreji** 17,90
 Hähnchenfleisch zubereitet mit frischem Gemüse in pikanter Jhalfreji-Soße^{3,C,D,E}
Boneless chicken prepared with fresh vegetables in hot jhalfreji-sauce
- 29 Chicken Madras Vindaloo**..... 17,90
 Hähnchenfleisch zubereitet in scharfer Chilli-Currysoße^{2,C,D} mit Gewürzen, Kokosnuss und Kartoffeln
Boneless chicken prepared in hot chilli-curry-sauce with dried spices, coconut and potatoes
- 30 Chicken Kadai**..... 17,90
 Hähnchenfleisch zubereitet mit Paprika, gebratenen roten Chillischoten in Tomaten-Zwiebel-Garam-Masala-Soße^{3,C,D,E}
Boneless chicken prepared with bell pepper, fried red chillies in tomato and onion-garam-masala-sauce
- 31 Chicken Do Pyaza**..... 17,90
 Hähnchenfleisch zubereitet mit Zwiebeln in Masala-Soße^{3,C,D,E} und Röstzwiebeln
Boneless chicken prepared with onion in masala-sauce and roasted onions



*Alle Speisen werden mit Naan Brot und Basmatireis serviert. All dishes are served with Naan bread and Basmati rice.

Lammgerichte / Lambmeal *

- 40 Lamb Seekh Kebab** 17,90
 Mariniertes Lammgehacktes mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen im Tandoor gegrillt^{2,C,D}
Marinated lamb mince with onion, ginger, garlic and spices grilled in tandoor
- 41 Lamb Boti** 18,90
 Lammfleisch in Joghurt^c und Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt^{2,C,E}
Marinated boneless lamb prepared with dry spices and yogurt grilled in tandoor
- 42 Lamb Curry** 17,90
 Lammfleisch zubereitet mit indischen Kräutern in Currysoße^{2,C,D}
Lamb prepared with indian spices in curry-sauce
- 43 Lamb Saag** 17,90
 Lammfleisch zubereitet mit Spinat in würziger Masala-Soße^{3,C,D,E}
Lamb prepared with spinach in herbs masala-sauce
- 44 Lamb Kashmiri Roganjosh** 17,90
 Lammfleisch zubereitet nach Kashmiri-Art^c mit Bochshornkleeblättern
Lamb prepared in kashmiri style with dried fenugreek leaves
- 45 Lamb Patiala Shahi** 17,90
 Lammfleisch zubereitet mit Kartoffeln in Curry-Kräuter-Soße^{2,C,D} nach nordindischer Art
Lamb prepared with potatoes in curry-spice-sauce in north indian style
- 46 Lamb Shahi Korma** 17,90
 Lammfleisch zubereitet in Curry-Korma-Soße^{2,C,D,O} mit Cashewkernen, Rosinen und Kokosnuss
Lamb prepared in curry-korma-sauce with cashews, raisins and coconut
- 47 Lamb Tikka Masala** 18,90
 Gegrilltes Tandoori-Lammfleisch in Masala-Soße^{3,C,D,E}
Grilled tandoori lamb in masala sauce
- 48 Lamb Jhalfreji** 18,90
 Lammfleisch zubereitet mit frischem Gemüse in pikanter Jhalfreji-Soße
Boneless Lamb prepared with fresh vegetables in hot jhalfreji-sauce
- 49 Lamb Madras Vindaloo** 18,90
 Lammfleisch zubereitet in scharfer Chilli-Currysoße^{2,C,D} mit Gewürzen, Kokosnuss und Kartoffeln
Boneless Lamb prepared in hot chilli-curry-sauce with dried spices, coconut and potatoes
- 50 Lamb Kadai** 18,90
 Lammfleisch zubereitet mit Paprika, gebratenen roten Chillischoten, Koriander und Fenchel in Tomaten-Zwiebel-Garam-Masala-Soße^{3,C,D,E}
Boneless lamb prepared with bell pepper, fried red chillies, coriander and fennel in tomato and onion-garam-masala-sauce
- 51 Lamb do Pyaza** 18,90
 Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln in Masala-Soße^{3,C,D,E} und Röstzwiebeln
Boneless lamb prepared with onions in masala-sauce and roasted onions



*Alle Speisen werden mit Naan Brot und Basmatireis serviert. All dishes are served with Naan bread and Basmati rice.

Vegetarisch / Vegetarian*

- 60 Paneer Butter Masala** 16,90
 Hausgemachter Hüttenkäse mit Tomaten und Butter in Masala-Soße^{3,C,D,E}
Homemade cottage cheese with tomatoes and butter in masala-sauce
- 61 Tandoori Paneer Tikka** 16,90
 Mariniertes hausgemachtes Hüttenkäse^{D,O}, Zwiebeln, Paprika, Naturjoghurt, mit verschiedenen indischen Gewürzen im Tandoor gegrillt
Marinated cottage cheese, onion, bell-pepper, natural yoghurt, with different indian spices grilled in tandoor
- 62 Shahi paneer** 16,90
 Hausgemachter Hüttenkäse^{D,O} zubereitet in Sahnesoße^{C,D} mit Cashewkernen, Rosinen und Kokosnuss
Homemade cheese prepared in cream-sauce with cashews, raisins and coconut
- 63 Palak Paneer** 16,90
 Hausgemachter Hüttenkäse^{D,O} mit Spinat in Masala-Sahne-Soße^{3,C,D,E}
Homemade cottage cheese with spinach in masala-cream-sauce
- 64 Aloo Matar** 15,90
 Erbsen mit gekochten Kartoffeln und gemischtem Gewürzen in Masala-Soße^{3,C,D,E}
Green peas with boiled potatoes and mixed spices in masala-sauce
- 65 Subz Miloni** 15,90
 Frisches gemischtes Gemüse in Kräuter-Masala-Soße^{3,C,D,E}
Fresh mixed vegetables in herb-masala-sauce
- 66 Channa Masala** 15,90
 Kichererbsen mit Zwiebeln und Tomaten in würziger Masala-Sahne-Soße^{3,C,D,E}
Chickpeas with onion and tomato in herbs masala-cream-sauce
- 67 Dal Makhani** 15,90
 Schwarze Linsen zubereitet mit Butter nach nordindischer Art
Black lentils prepared with butter in north indian style
- 68 Baigan matar Bhartha (nach nordindischer Art / north indian style)** 15,90
 Geräucherte Auberginen und Erbsen mit traditionellen Kräutern und Gewürzen
Smoked brinjal and green peas cooked with traditional herbs and spices
- 69 Bhindi Masala** 15,90
 Frische Okra mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln gebraten nach nordindischer Art
Fresh okra fried with ginger, garlic, tomato and onion in north indian style
- 70 Paneer Jhalfreji** 16,90
 Hausgemachter Hüttenkäse zubereitet mit frischem Gemüse in scharfer Jhalfreji-Soße^{2,C,D,E}
Homemade cottage cheese prepared with fresh vegetables in hot jhalfreji-sauce
- 71 Malai Kofta** 16,90
 Gebratene Bällchen, zubereitet mit Hüttenkäse und frischem Gemüse in Shahi-Sauce^{D,O,C} mit Nüssen und Kokosnuss.
Fried balls prepared with cottage cheese and fresh vegetables in shahi sauce with nuts and coconut



*Alle Speisen werden mit Naan Brot und Basmatireis serviert. All dishes are served with Naan bread and Basmati rice.

Fischgerichte / Fishmeal *

- 80 Fish Curry** 17,90
 Fischfilet zubereitet mit indischen Kräutern in Currysoße^{2,C,D}
Fish fillet prepared with indian spices in curry-sauce
- 81 Fish Madras Vindaloo** 17,90
 Fischfilet zubereitet in scharfer Chilli-Currysoße^{2,C,D} mit Gewürzen und Kokosnuss
Fish prepared in hot chilli-curry-sauce with dried spices and coconut
- 82 Fish Jhalfreji** 17,90
 Fischfilet zubereitet mit frischem Gemüse in scharfer Jhalfreji-Soße^{3,C,D,E}
Fish fillet prepared with fresh vegetables in hot jhalfreji-sauce
- 83 Prawn Masala** 18,90
 Garnelen zubereitet mit indischen Kräutern in Masala-Soße^{3,C,D,E}
Prawns prepared with indian spices in masala-sauce
- 84 Prawn Jhalfreji** 18,90
 Garnelen zubereitet mit frischem Gemüse in scharfer Jhalfreji-Soße^{3,C,D,E}
Prawns prepared with fresh vegetables in hot jhalfreji-sauce
- 85 Prawn Makhani** 18,90
 Garnelen zubereitet mit indischen Gewürzen in Tomaten-Butter-Creme-Soße^{3,C,D,E}
Prawns prepared with indian spices in tomato-butter-cream-sauce

Desserts

- 115 Mango-ice** 5,90
 Hausgemachtes indisches Mango-Eis^{3,7,0}
Indian homemade mango ice cream
- 116 Firni** 5,90
 Indischer Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln^o und Pistazien^o
Indian rice pudding with rose water, almond and pistachios
- 117 Gulab Jamun** 5,90
 Gebratene Käsebällchen^{A,C} in Zuckersirup
Fried cheese balls in sugar syrup
- 118 Rasmalai** 6,90
 Weiche Hüttenkäsefladen^{6,A,C,M} in eingedickter gesüßter Milch
Soft cheese patty in thickened sweet milk
- 119 Fruit Cream** 7,50
 Gemischtes Eis mit tropischen Früchten und Sahne
Mixed ice cream with tropical fruits and cream
- 120 Kinder-Eis**^{3,i} 4,00
- 121 Tiramisu** 6,50
 mit Sahne^{3,A,E,i}
with whipped cream

Süße warme Snack

- 122 Waffel** 6,90
 mit Vanilleeis und Sahne^{3,A,i}
with vanilla ice cream and whipped cream
- 123 Apfelstrudel** 6,90
 mit Vanilleeis und Sahne^{3,A,E,i}
with vanilla ice cream and whipped cream
- 124 Eier-Pfannkuchen** 6,90
 gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, mit Vanilleeis und Sahne^{3,A,E,i}
pancakes filled with apples and raisins, with vanilla ice cream and whipped cream

*Alle Speisen werden mit Naan Brot und Basmatireis serviert. All dishes are served with Naan bread and Basmati rice.

Reisenauswahl / Rice Selection

- 90 Steam Rice** 4,50
Gedünsteter Basmatireis
- 91 Mix Veg Biryani** 15,90
Basmatireis gekocht mit frischem Gemüse und feinen Kräutern in Spezial Biryani- Soße^c serviert mit Raita^c
Basmati rice cooked with fresh vegetable and fine spices in special biryani sauce served with raita
- 92 Chicken Biryani** 16,90
Basmatireis gekocht mit Hähnchenfleisch und feinen Kräutern in Spezial Biryani-Soße^c serviert mit Raita^c
Basmati rice cooked with chicken and fine spices in special biryani sauce served with raita
- 93 Lamb Biryani** 17,90
Basmatireis gekocht mit Lammfleisch und feinen Kräutern in Spezial Biryani-Soße^c serviert mit Raita^c
Basmati rice cooked with lamb and fine spices in special biryani sauce served with raita
- 94 Jheenga Biryani** 18,90
Basmatireis gekocht mit Garnelen und feinen Kräutern in Spezial Biryani-Soße^c serviert mit Raita^c
Basmati rice cooked with prawns and fine spices in special biryani sauce served with raita

Indische Brote / Indian Breads

- 100 Tandoori Roti** 2,50
Weizenbrot aus dem Tandoor
Wheat bread baked in tandoor
- 101 Tandoori Butter Naan** 3,00
Naanbrot^A mit Butter aus dem Tandoor
Naan bread with butter baked in tandoor
- 102 Garlic Naan** 3,50
Naanbrot^A mit Knoblauch aus dem Tandoor
Naan bread with garlic baked in tandoor
- 103 Keema Naan** 4,00
Naanbrot^A gefüllt mit Lammgehacktes aus dem Tandoor
Naan bread stuffed with lamb mince, baked in tandoor
- 104 Cheese Naan** 4,00
Naanbrot^A gefüllt mit Hüttenkäse^{D, O} aus dem Tandoor
Naan bread stuffed with cottage cheese, baked in tandoor
- 105 Peshawari Naan** 4,50
Naanbrot^A mit Rosinen^f, Mandeln^o, Kokosnuss und Cashewkernen aus dem Tandoor
Naan bread with raisins, almond, coconut and cashwes baked in tandoor
- 106 Lachha Paratha** 4,50
Knusprig, luftiges Fladenbrot aus Butter und Weizenmehl
Flaky and crispy layered flatbread made with butter and wheat flour

Raita

- 111 Aloo & Kheera Raita** 4,50
Gewürzter Naturjoghurt^c mit gekochten Kartoffeln und Gurken
Yogurt with herbed spices with boiled potatoes and grated cucumber
- 112 Boondi Raita** 5,00
Gewürzter Naturjoghurt^c mit frittierten Klößen aus Kichererbsenmehl
Yogurt with herbed spices and fried gram flour dumpling
- 113 Naturjoghurt** 4,00
Natural yogurt^c



Getränke / Drinks

Heiße Getränke / Hot Drinks

Indian Masala Tea	3,80
Kaffee	2,80
Espresso.....	2,80
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato.....	3,80

Indische Getränke / Indian Specials

Mango Lassi	3,50
-------------------	------

Kalte Getränke / Cold Drinks

Cola ^{3,9}	0,2 l / 0,4 l	2,90 / 3,90
Cola Light ^{3,4,5,9}	0,2 l / 0,4 l	2,90 / 3,90
Fanta ³	0,2 l / 0,4 l	2,90 / 3,90
Sprite.....	0,2 l / 0,4 l	2,90 / 3,90
Saft (Apfel / Orange).....	0,2 l / 0,4 l	3,00 / 4,50
Eistee.....	0,2 l / 0,4 l	3,00 / 4,50
Sprudelwasser.....	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,70
Stilles Wasser	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,70
Tonic Water	0,2 l / 0,4 l	3,00 / 4,50
Bitter Lemon ^{chininhaltig}	0,2 l / 0,4 l	3,00 / 4,50

Biere / Beer

König Pilsner vom Faß (auch alkoholfrei).....	0,3 l / 0,5 l	3,30 / 4,50
Kölsch vom Faß.....	0,3 l / 0,5 l	3,30 / 4,50
Erdinger Weiß (auch alkoholfrei).....	0,5 l	4,50
Diebels Alt	0,3 l	3,50
Indian beers (Kingfisher, Namaste, Cobra)	0,3 l	3,80

Weine und Spirituosen / Wine and Spirits

Rotwein oder Weißwein ^F	0,2 l	4,50
Rosé ^F	0,2 l	4,50
Indian Wine (Rot / Weiß / Rosé) ^F	0,2 l	4,80
Indian Whiskey	4 cl	4,80
Indian Rum (Old Monk)	4 cl	4,80
Jägermeister, Whisky, Baileys, Amaretto etc.	4 cl	4,50
Indian Liquor	4 cl	4,50

Liebe Gäste,

für die Mitnahme von übrig gebliebenen Speisen müssen wir laut gesetzlicher Vorschrift **1 €** für die Verpackung berechnen.

Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe

A=Gluten, B=Ei, C=Milch, D=Senf, E=Sellerie, F=Sulfite, G=Fisch, H=Krebstiere, I=Weichtiere, J=Lupine, K=Soja, L=Sesam, O=Schalenfrüchte, P=Erdnüsse

1=mit Phosphat, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Farbstoff, 4=mit Süßungsmitteln, 5=enthält eine Phenylalaninquelle, 6=mit Antioxidationsmittel, 7=Geschmacksverstärker, 8=geschwärzt, 9=Koffeinhaltig

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, kann es produktionsbedingt nicht ausgeschlossen werden, dass Produkte auch Spuren der anderen genannten Allergene enthalten.

Indien – Land der Gewürze

Amchoor

Das hellgelbe Pulver wird aus getrockneten grünen Mangos gewonnen. Schon ein Teelöffel gibt Gerichten eine leicht süßlich-saure Note. Anstelle von Amchoor kann auch ein Spritzer Zitronen- oder Limettensaft verwendet werden.

Bockshornklee

Kein Chutney ohne Bockshornklee! Die kleinen gelblichen Samen geben Pickles, Chutneys und vielen vegetarischen Gerichten ein pikantes Aroma.

Cassia

Cassia wird auch chinesischer Zimt genannt, da es geschmacklich an Zimt erinnert. Es ist jedoch deutlich intensiver.

Chili

Getrocknet oder frisch, grün oder rot, Chilis werden vielfältig genutzt. Besonders scharf sind die Kerne. Getrocknete Chiliflocken sind meist milder, Chilipulver wird in unterschiedlichen Schärfegraden angeboten. Beim Würzen mit Pulver und Flocken sollten Sie deswegen vorsichtig testen, wie viel Schärfe Ihnen schmeckt.

Curry

In Indien haben viele Familien ihr eigenes Curryrezept, denn Currypulver ist eine Mischung aus verschiedenen Gewürzen. Nicht fehlen dürfen Kurkuma, Chili, Pfeffer, Kardamom, Koriander, Ingwer, Kreuzkümmel, Nelke und Muskat. Currypulver wird in unterschiedlichen Schärfegraden angeboten. Neben Currypulver werden auch gern Currypasten zum Kochen verwendet.

Fenchelsamen

Eine feine Anisnote erhalten Speisen, die mit Fenchelsamen gewürzt werden. Sie werden oft in deftigen Gerichten verwendet und der besseren Verdaulichkeit wegen auch gern nach dem Essen gereicht.

Garam Masala

Wie Curry ist Garam Masala eine Gewürzmischung. Enthalten sind: Kardamom, Nelken, Kreuzkümmel, Pfefferkörner, Zimt und Muskatnuss. Viele Currygerichte werden mit Garam Masala abgeschmeckt.

Kurkuma

Kurkuma oder Gelbwurz hat ein angenehm mildes Aroma, das oft für Linsen- und Gemüsegerichte genutzt wird. Schöner Nebeneffekt: Die Speisen erhalten durch das Gewürz eine schön gelbe Färbung.

Kardamom

Rein geschmacklich ist Kardamom eine Mischung aus Ingwer, Zitrone und Eukalyptus und passt zu süßen und herzhaften Speisen. Er wird gemahlen und als Kapseln angeboten. Die weißen Kapseln schmecken milder, weswegen sie primär für Süßspeisen verwendet werden. Mit schwarzem Kardamom werden herzhaftere Gerichte gewürzt.

Koriander

Die hellbraunen Koriandersamen erinnern an Orange und werden für süße und herzhaftere Gerichte verwendet.

Kreuzkümmel

Ist Bestandteil fast aller indischer Gerichte. Er wird ganz oder gemahlen verwendet und gibt Speisen eine pikante Note. Das besondere Aroma wird erst beim Rösten freigesetzt, deswegen sollte man Körner die gemahlen werden vorher kurz trocken anrösten.

Senfkörner

Mild und nussig schmecken geröstete Senfkörner, zerstoßen entfalten sie ein scharfes Aroma. Senfkörner werden in vielen vegetarischen und Reisgerichten verwendet.

Tamarinde

Tamarinde, auch indische Dattel genannt, schmeckt scharf fruchtig und wird in Pasten- oder Püreeform in der indischen Küche genutzt. Die Frucht des Tamarindenbaums wird zudem kandiert und mit Chili gewürzt als scharfes Konfekt angeboten.

Quelle: Essen & Trinken





In der Fummer 18 · Selfkant-Tüddern
Telefon: +49 (0) 24 56 - 508 72 82 · www.tasteofindia.tv