

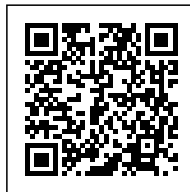


MADRAS CURRY

CHF 10.00 CHF 14.50 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 60g
inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 202

Kategorien: [Delikatessen](#), [Deutschland](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#), [Gewürzmischungen](#), [Pfeffersack & Soehne](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Das Madras Curry wurde nicht in Indien selbst kreiert. Es stammt aus einem Indischen Restaurant in Grossbritannien. Trotzdem holt diese Mischung ein Stück Indien in ihre Kochtöpfe.

Erfrischend mild, kombiniert mit einer angenehmen Senf-Schärfe ist diese Mischung für alle Geschmäcker gedacht. Das Aroma rundet eine leichte Zitrusnote ab und passt hervorragend zu Geflügel, Fisch und Gemüse. Auch zu deftigen und herzhaften Gerichten wie die Currywurst mundet das Madras Curry wunderbar.

Die Mischung wird in der Gewürzmanufaktur Pfeffersack&Söhne nach streng geheimem Rezept in die handgefertigten Keramiktöpfe abgefüllt. So bleiben die ätherischen Öle und Aromen erhalten. Kurz vor der Verwendung schütteln sie die Mischung kurz durch, rösten sie es in einer Pfanne an und zerstoßen sie es fein in einem Mörser. Ein kleiner Tipp, mit Sahne oder Kokosmilch verfeinert, kommt der Curry so richtig zur Geltung.

Zutaten: Koriandersaat, Kreuzkümmel, Kurkuma, Ingwer, Schwarzer Malabar Pfeffer, Senfsaat Gelb, Cardamom, Chili, Nelken, Zimtblüte, Lorbeer

Rezept-Idee: Den Kürbis in etwa 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Anschließend Kürbis und Zwiebel in einem Topf mit etwas Butter und Olivenöl leicht anrösten. Kurz bevor die Flüssigkeit hinzugefügt wird, das gemörserte Madras-Curry dazugeben und kurz mitrösten, damit sich die Aromen entfalten. Mit etwas Weißwein und/oder Wasser ablöschen, Salz hinzufügen und das Gemüse bissfest garen. Zum Schluss etwas Sahne einrühren und die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.