

Curry



Allgemein:

In Indien und auch in vielen englischsprachigen Ländern bezeichnet das Wort Curry keine Gewürzmischung, sondern ist der Oberbegriff für beliebige Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichte in Sauce, die zu Reis oder zu Broten wie Chapati, Nan oder Puri gegessen werden.

Curry ist aber auch die wohl bekannteste Gewürzmischung und ist eine Bezeichnung für ein Pulver aus verschiedenen und wechselnden Gewürzen und für Gerichte mit dieser Gewürzmischung. Wahrscheinlich stammt Curry von dem Tamilenwort *kari* (Soße). Seine gelbliche Farbe erhält Curry von dem Gewürz Curcuma (Gelbwurzel).

In jeder Region, jedem Ort und sogar in jedem Haushalt wird es anders zusammengestellt – von süßlich über pikant bis extrem scharf, wobei Currys im Süden Indiens häufig schärfer sind als in anderen Landesteilen. Die dafür verwendeten Gewürze werden meistens zuerst angeröstet und dann in einem Mörser oder einer Mühle zerkleinert.

Geschichte:

Curry stammt ursprünglich aus Indien, aber genau genommen ist es eine Erfindung der Engländer. Die britischen Kolonialherren fanden Gefallen an der aromatischen Küche Indiens. Sie wollten nicht nur in diesem Kolonialgebiet so aromatische Gerichte genießen, sondern auch zu Hause auf der englischen Insel. Als ihnen die Gewürzvielfalt zugetragen wurde, mit der in der indischen Küche gekocht wird, schien ihnen im ersten Moment das Nachahmen unmöglich, bis sie schließlich auf die Idee kamen, von ihren indischen Köchen und Gewürzhändlern eine Mischung entwickeln zu lassen, mit der universell alle indischen Gerichte in England abschmeckt werden sollten. Diese Mischung wurde von den Engländern „Curry“ genannt.

Herstellungsverfahren:

Curry besteht in der Regel aus 10 – 20 einzel gemahlenen Gewürzen, es können aber durchaus mehr sein. Ein Standardrezept als solches gibt es nicht. Als Faustregel kann man sich merken, dass die gelbe Farbe von der gemahlenen Kurkumawurzel (Gelbwurzel) kommt. Je mehr ein Curry ins Rötliche geht, umso höher ist der Anteil an Chilipulver und desto schärfer ist die Mischung. Die wichtigsten Geschmackszutaten sind außerdem: Ingwer, Kardamom, Kreuzkümmel, Pfeffer, Koriander, Piment und Bockshornkleesamen. Nelken, Zimt, Macis, Cayennepfeffer und Paprika sind ebenso häufig dabei, aber auch andere Gewürze wie getrocknetes Kokosmilchpulver, Zitronengras oder Curryblatt findet man in etwas ausgefalleneren Gewürzmischungen. Manchen Currys ist auch Salz zugesetzt worden, oder sie wurden mit dem Mehl von Hülsenfrüchten gestreckt.

Currysorten

Je nach Verarbeitung der Zutaten ist Curry fruchtig-würzig bis kratzig-scharf. Hier die bekanntesten Currymischungen:

- Currypulver **Bengalen**

Das Curry aus dem Nordosten von Indien ist im Vergleich zu anderen Mischungen extrem würzig. Der Anteil an Kreuzkümmel, Koriander und Chilis ist bei diesem Curry meist ein bisschen größer als bei anderen Sorten.

- Currypulver **Madras**

Currypulver aus der südöstlichen Hafenstadt Madras und deren Umgebung ist meist fruchtig-mild. Es enthält in der Regel Kardamom, gemahlen mit der grünen Kapsel. Madras-Curry ist sehr voll im Aroma und würzt daher besonders rund ab.

- Currypulver **Ceylon**

Diese Gewürzmischung spiegelt den Inselcharakter Sri Lankas wider. Das Curry schmeckt ein bisschen salzig nach Meer und kratzt vielleicht aufgrund des höheren Pfefferanteils ein wenig stärker als die anderen Sorten.

- Currypulver **Vindaloo**

Dieses Pulver stammt aus Goa, das bis 1962 noch unter portugiesischem Schutz stand. Dieses Curry ist sehr mild und ein wenig säuerlich, bedingt durch den hohen Anteil an Knoblauch und Tamarinade.

Verwendung: Curry und Reis sind zwei unzertrennbare Zutaten. Curry würzt aber auch Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte. Besonders gut harmoniert es mit Wurzelgemüse und Hülsenfrüchten. Aber auch Bananen und Mangos lassen sich gerne mit Curry verfeinern.

Einkauf: Verschiedene Currymischungen gibt es in dem gut sortierten Supermarkt. Für besondere, ausgefallene Mischungen muss man Gewürzhandlungen oder asiatische Lebensmittelläden aufsuchen.

Lagerung: Curry kann über einen längeren Zeitraum luftdicht verschlossen, kühl und dunkel gelagert werden.

Tipps für die Küche:

- Curry kann in der Küche vielfältig eingesetzt werden. Hauptanwendungsgebiete: Wild- und Fleischgerichte, Geflügel, Suppen, dunkle und helle Soßen.
- Sein vollstes Aroma entwickelt Curry, wenn es in etwas Fett angedünstet wird. Röstet man es zu lange, brennt es schnell an und schmeckt dann bitter.
- Curry harmoniert besonders gut mit Kokosmilch, Chilis, Zwiebeln und Knoblauch.

Currypasten Bei Currypasten handelt es sich grundsätzlich um streichfähige bis zähflüssige Pasten. Je nach Sorte schmecken Currypasten feurig bis hin zu angenehm scharf und fruchtig. Es gibt sie nicht nur in Indien, sondern auch in Thailand und Indonesien. Auch hier existieren wie beim Curry eine unzählige Vielfalt von Pasten. Sie unterscheiden sich bezüglich ihrer Zutaten und sind in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Farben zu kaufen. Folgende Sorten sind u. a. im Handel erhältlich: Rote Currypaste, Grüne Currypaste, Massamam-Currypaste oder auch Madras Currypaste.