

Dhal

Zutaten: rote Linsen, Zwiebeln, Tomaten, Sojasauce, Sweet Chillisauce, Zitronensaft, Garam Masala Paste, Knoblauch

Zubereitung:

- Zwiebeln anbraten, danach Tomaten hinzugeben, kurz dünsten
- gewaschene rote Linsen hinzugeben, kurz anbraten, danach Wasser hinzugeben, 10 Minuten kochen
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Sweet Chilisauce, Zitronensaft, Garam Masala Paste hinzugeben
- kochen bis die Linsen gar sind, abschmecken, nach Belieben ein wenig Schmand hinzufügen

Tipp: Dazu schmeckt weißer Joghurt - ein Genuss !

Das ultimative Knoblauchbrot (mit Pizzateig!)

Zutaten:

Teig: 400 g Weizenmehl Type 550 (backstark),
100g feiner Hartweizengrieß (oder Weizenmehl Type 550)
1 Teelöffel feines Meersalz
1 Teelöffel feiner brauner Zucker
1 Päckchen (je 7g) Trockenhefe (gelingt natürlich auch mit frischer Hefe für etwa 500g Mehl)
etwa 325 ml lauwarmes Wasser

„**Belag**“: (mindestens) 1-2 Knoblauchzehen (geschält), bestes Olivenöl, 1 EL in Streifen geschnittene frische glatte Petersilienblätter, Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Hefe und Zucker in das Wasser einrühren, bis sich beides aufgelöst hat, ein paar Minuten ruhen lassen. In einer Schüssel Mehl, Grieß und Salz vermischen, in der Mitte eine Mulde drücken. Flüssigkeit in die Mulde gießen, Mehl nach und nach von außen einrühren. Masse kneten, bis eine kompakte Masse entsteht (nötigenfalls noch etwas Mehl zugeben). Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen und etwa 10 Minuten auf der Arbeitsfläche kräftig durchkneten bis der Teig schön glatt, weich und elastisch ist. Teigkugel zurück in die Schüssel geben, leicht mit Mehl bestreuen, Schüssel abdecken (z.B. Geschirrtuch) und mindestens 15 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Anschließend Teigboden ausrollen und auf das gefettete oder bemehlte Blech (evtl. auch Backpapier) legen und erneut etwa 20 Minuten gehen lassen.

Den Knoblauch im Mörser zerreiben, dabei tropfenweise 2-3 EL Olivenöl einarbeiten. (Wenn kein Mörser vorhanden ist: Knoblauchpresse, Öl anschließend in die Knoblauchpaste einrühren.)

Den Teigboden mit der Knoblauchpaste bestreichen und mit der Petersilie bestreuen. Reichlich Pfeffer darübermahlen, anschließend leicht salzen. Teig mehrmals kurz einschneiden und auseinanderziehen, so dass sich die Schlitzlöcher öffnen. Goldbraun und knusprig backen (ca. 10 Minuten bei etwa 225°C, Backofen gut vorheizen!) und vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln.

Saucen für Fleischspieße

Die Fleischspieße (Schwein, Pute, Hühnerbrust ...) werden in den Saucen gewälzt und anschließend im Backofen gegrillt (ggf. wenden).

1. Sweet Chilisauce, Ingwer und Knoblauch (zu jeweils gleichen Teilen)
2. Kokosmilch, Ingwer und Knoblauch
3. Mama Sitas Marinade (Fertigsauce)
4. beliebige Currypasten (Fertigpasten)
5. Dazo Sataysauce
1 Glas Erdnussbutter und 1 Glas crunchy Erdnussbutter mit 1 Dose Kokosmilch verrühren, dazu angebratene dünne Knoblauchscheiben, Tamarind, Chilies, Pataks Extra Hot Curry Paste, evtl. Röstzwiebeln