



CURRYPULVER UND SEINE VIELFALT

Curry wird in verschiedensten Geschmacksrichtungen und Zusammensetzungen angeboten. Aber auch die Vielfalt innerhalb der Gruppen ist hier groß und man kann nicht davon ausgehen, dass man z.B. beim Curry Madras immer überall die gleiche Mischung erhält. Cirka aus dreizehn

verschiedenen Komponenten werden Mischungen komponiert. Typische Gewürze, die sich in den meisten Currymischungen wiederfinden, sind vor allem Kurkuma, das dem Currypulver seine charakteristische gelbe Farbe gibt. Außerdem in vielen Mischungen enthalten sind Koriandersamen, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer und Bockshornklee. Diese Gewürze prägen auch den typischen Geschmack.

Geschmack: Grob kann man unterscheiden in das mild fruchtige Indische Curry, das mildaromatische Madras Curry Lahah und das würzigscharfe Thai -Curry. Aber auch die Vielfalt innerhalb der Gruppen ist hier groß und man kann nicht davon ausgehen, daß man z.B. beim Curry Madras immer überall die gleiche Mischung erhält.

Lagerung: Auch für Curry-Mischungen gilt, dunkel, luftdicht und kühl lagern. Es enthält meist viele ätherische Öle und der Geschmack bleibt so recht gut erhalten.

Anwendung: Currymischungen in etwas Fett vorsichtig andünsten, dann entfaltet es sein Aroma am besten. Das Fett nicht zu heiß werden lassen, damit das Curry nicht verbrennt und bitter wird. Erst danach die Flüssigkeit hinzugeben. Das beste Ergebnis erhält man natürlich, wenn man die einzelnen Gewürze ohne Fett in der Pfanne anröstet und erst später zerkleinert.