

Exotisch-indischer Gemüsestrudel

Eigentlich ist Curry kein reines Gewürz, vielmehr ist es eine Mischung von 8 bis manchmal 15 Gewürzen und es wird als typisch indisch angesehen. – Dort allerdings steht der Ausdruck für ein ganzes Fleischgericht. Die Engländer nannten einfach die Gewürzmischung, die man für dessen Zubereitung verwendet, Curry. Und so ist es geblieben. – Es gibt aber nicht nur eine Curry-Gewürzmischung. Hier kann man Kreation und Geschmacksfantasie walten lassen und sogar seinen eigenen Curry mischen!

In jeder Mischung ist aber auf jeden Fall die gelbe Kurkumawurzel enthalten. Diese verleiht dem Currypulver den Geschmack und die Farbe. Mischen kann man das Pulver dann mit Pfeffer, Kardamom, Kümmel, Muskat, Zimt und anderem mehr. Je nachdem für welches Gericht man es verwenden möchte.

Das Currypulver wird übrigens nicht nur in Indien hergestellt. Kreative Kräuterkenner mischen es auch in Europa. In Indien heissen die Würzmischungen für die verschiedensten Gerichte Masala. Und die sind in fast jedem Haushalt anders. Es gibt süssliche Currys, aber auch richtig scharfe. – In unserer Küche kann Curry ebenso vielfältig eingesetzt werden. Es muss nicht zwingend bei indischen Gerichten sein. Hauptanwendungsgebiete sind: Wild- und Fleischgerichte, Geflügel, Suppen, Gemüse, dunkle und helle Saucen. Es kann sogar für Getränke als Würze dienen!



Das braucht es für 4 Personen:

- Dreierlei Gemüse (Zucchetti, Peperoni, Tomaten oder Karotten, Blumenkohl, Broccoli ... was immer sie mögen)
- 1,5 Becher Sauerrahm (250 g)
- 2 Eier (eines zum Bestreichen des Gebäcks, bevor es in den Ofen kommt)
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 EL geriebener Parmesan (oder anderer geriebener Hartkäse)
- 1 Portion Blätterteig (ausgewallt)
- 1 TL Curry
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer (aus der Mühle)

So wird es gekocht:

1. Gemüse putzen und in 1 cm grosse Stücke (Würfel) schneiden.
2. In heissem Wasser (leicht gesalzen) 7-8 Minuten blanchieren, abschütten, zur Seite stellen.
3. Zwiebel und Knoblizehen hacken, dann in etwas Olivenöl andünsten.
4. Jetzt die blanchierten Gemüse dazu geben und auch etwas dünsten.
5. Alles in eine Schüssel geben, Sauerrahm und Curry, ein Ei und die übrigen Gewürze dazu und gut mischen.
6. Den Blätterteig auslegen und die Mischung darüber verteilen (rundherum ca. 1 cm Rand lassen).
7. Den freien Rand nun mit Eiweiss (vom zweiten Ei) bestreichen.
8. Das ganze zu einer Rolle formen (aufrollen) und die Ränder gut verschliessen.
9. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech platzieren, mit Eigelb bestreichen.
10. Im vorgewärmten Ofen (220 Grad), 20 Minuten backen.
11. Servieren mit einer Sweet-Chili-Sauce.



Dazu gibt es eine Birnenüberraschung:

Dazu brauchen Sie:

- 50 g Butter,
- 50 g Zucker,
- 5 g Kardamom,
- 3 reifen Birnen
- 1 Packung Blätterteig

So wird es gemacht:

1. Birnen Schälen, Teilen, entkernen
2. Butter in flache Kuchenform, schmelzen
3. Zucker fein darüber verteilen
4. Birnen mit Schnittfläche nach oben drauf legen und auf den Herd stellen bis der Zucker geschmolzen und bis der mit Birnensaft Blasen wirft; anschliessend vom Herd nehmen
5. Teig ausbreiten und über die Birnen legen
6. Teigträger in die Form einpassen; mit Eigelb bestreichen
7. bei 220 Grad 25 Minuten im Backofen; rausnehmen und umdrehen.

Achtung: macht süchtig...

Und zum **Trinken** empfehle ich Ihnen einen leichten Weisswein. Es darf aber ruhig auch ein Milchshake oder einfach klares Wasser sein.

„En Gute“ wünscht Ihnen Doris

