

Tandoori - Mix

An der nordwestlichen Grenze Indiens (Pakistan) benutzt man einen vasenförmigen Ton-Herd, der Tandoori genannt wird; darin werden vorzugsweise Hühner auf Holzkohle zubereitet, die vorher mit den genannten gemischten Gewürzen eingerieben werden. Dabei färbt sich das Huhn orangefarben.

2 T Kurkuma

1 TL Paprikapulver

1/2 TL Chilipulver

1 TL Garam Marsala

1/2 TL Kardamom (gemahlen)

1/8 TL Safran

Tandoori-Paste oder -pulver kann man in Asien-Geschäften fertig kaufen, wobei die Bestandteile verschieden sein können.

Hier - wie bei allen indischen Mischungen - stellt man fest, daß unter gleichem Namen variierende Zutaten verwendet werden.