

Gehe mit uns auf eine kulinarische Weltreise und entdecke Gewürzkompositionen aus reinen, unverfälschten Zutaten in großer Aromenvielfalt.

Lass Dich von unseren vielen Rezeptideen auf www.masala-gewuerze.de inspirieren und kreiere eigene köstliche Gerichte für Dich, Deine Familie und liebe Gäste.

#### **DIE MANUFAKTUR**

Seit über 10 Jahren stellen wir aus erstklassigen Zutaten in reiner, sorgfältiger Handarbeit Gewürzmischungen für die Küchen dieser Welt, hochwertige FixFertig-Gerichte, Mischungen für Dips und Aufstriche, zum Backen, fürs Dressing und zum Süßen sowie Salz- und Pfeffermischungen her. Mittlerweile sind so über 120 verschiedene Produkte entstanden, die wir exklusiv auf ausgesuchten Veranstaltungen und über unseren Online-Shop vertreiben.

### MASALA - DIE GEWÜRZMANUFAKTUR

Irma Schröder, Gerhard Tobaben Harlinger Straße 73 • 29456 Hitzacker

Tel 05862-225317 Fax 05862-941364

Mail info@masala-gewuerze.de

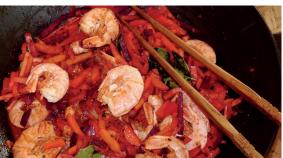
JETZT ONLINESHOP BESUCHEN UNTER WWW.MASALA-GEWUERZE.DE















## GEBACKENES GEMÜSECURRY

MIT "SRI LANKA CURRY" UND "KASHMIRI MASALA"

# GARNELENCURRY MIT WURZELGEMÜSE

MIT "THAI CURRY"

# CHICKEN TIKKA MASALA UND CHAPATI MIT "TIKKA MASALA"

# FISCHCURRY NACH GOA-ART

MIT "FISCH-MASALA"

#### 711RFRFITIING

für 4 Personen

 Ca. 700g Hokkaido-Kürbis in 2cm breite Spalten schneiden,

- 1 rote Paprika,
- 400g Blumenkohl und
- 1 große Zwiebel grob zerteilen. Das Gemüse in eine Auflaufform geben, salzen und pfeffern, mit wenig Öl beträufeln und bei 180°C eine halbe Stunde backen. In der Zwischenzeit
- 400ml passierte Tomaten,
- 500ml Kokosmilch,
- 1 Teelöffel geriebenen Ingwer,
- 3 Teelöffel "Sri Lanka Curry"
- 2 Teelöffel "Kashmiri Masala" und
- Salz nach Geschmack verrühren und über das Gemüse geben. Eine weitere halbe Stunde backen, eventuell zum Schluss abdecken.

#### 7IIREREITIING

für 4 Personen

#### Thai Curry mal ganz anders!

- In einem Wok Öl erhitzen.
- 400g Garnelen kurz darin anbraten und wieder herausnehmen. Nun
- 800g in Stifte geschnittenes Wurzelgemüse (Rote Bete, Pastinake, Petersilienwurzel, Karotte),
- 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten,
- 1-2 fein gehackte Chilischoten und
- 2 Teelöffel fein geriebenen Ingwer in den Wok geben. 5 Minuten pfannenrühren.
- 1 Dose Kokosmilch,
- 3 Teelöffel "Thai Curry"
- einige Kaffirlimettenblätter und etwas Salz dazugeben. 3 Minuten bei starker Hitze kochen lassen, während der letzten Minute die Garnelen dazugeben.

#### 7IIREREITIING:

für 4 Personen

:KEHUNG: 🦤

für 4 Personen

- 600g Hühnerbrust grob würfeln und in einer Mischung aus
- 250g Joghurt und
- 3 gehäuften Esslöffeln "Tikka Masala" ca.
   3 Stunden marinieren. Etwas salzen, alles in einer flachen, ofenfesten Form verteilen und bei 180°C ca. 25 Minuten backen.

# In der Zwischenzeit die Chapatis zubereiten:

- 350g Weizenmehl (Typ 1050) und
- etwas Salz mit
- 250ml Wasser zu einem elastischen Teig kneten. 1 Std. ruhen lassen. Zu 8 dünnen Fladen ausrollen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett von jeder Seite 1-2 Minuten backen.
- Die vegetarische Variante: die Hühnerbrust durch Paneer (indischer schnittfester Frischkäse) ersetzen.

- 600g Fischfilet (z.B. Seelachs, Kabeljau oder auch Lachs) in 4-5cm große Stücke schneiden, salzen, mit
- etwas Limonensaft würzen; 30 Minuten ziehen lassen.
- 400ml Kokosmilch und
- 200ml Wasser mit
- Salz nach Geschmack 3 Minuten kochen.

• 6 Teelöffel "Fisch-Masala" und

 100g halbierte Okraschoten (oder grüne Bohnen) und den Fisch in die Soße geben und 7-8 Minuten sanft garen.

Diese Curry-Gerichte kann man wunderbar mit unseren **Basmati-Reismischungen** servieren und mit einem Joghurt, gewürzt mit "Peppermint-Lemon-Spice" oder "Ananas-Chutney" ergänzen.