

Wednesday, November 18. 2009

Cheat Chaat (indisch inspirierter Snack)

Chaat ist ein Teller voll verschiedener herzhafter, frittiertes Teigsnacks mit frischem Gemüse, Chutneys, Joghurt, Kräutern und Gewürzen verfeinert. Man findet es in Indien oft an den Straßenmärkten und rollenden Garkäfen. Manche Orte haben sogar durch ihr gutes Chaat wahren Ruhm erlangt. Über die Chaatstände am bekannten Chowpatty Beach in Mumbai liest man immer wieder, sowohl in Reiseberichten als auch in dem einen oder anderen Buch, bei dem die Geschichte in Mumbai spielt.

Es gibt eine Vielzahl an Variationen, z.B. mit verschiedenen Arten von Puris (frittierte, knusprige Teigfladen, die durch die Hitze ballonartig aufgehen), Sev (frittierte Knusperfäden aus Kichererbsenmehl), Papdi (Cracker aus Kichererbsenmehl, Grießmehl oder normalem Mehl), Aloo Tikkis (knusprige Käselein aus Kartoffelteig - an denen hab ich mich auch schon mal versucht - Rezept hier), Vadas (süßdindische würzige, frittierte Kringel aus Kichererbsenmehl, Linsen und/oder Kartoffeln) oder einfach scharf gewürzte gebratene Kartoffelstücke.

Den frischen Part übernehmen z.B. Zwiebelringe, Gurken- und Tomatenstücke, frischer Koriander.

Den typischen Geschmack gibt eine Gewürzmischung namens Chaat Masala, die eine süßlich würzige Note hat. Meist beinhaltet es Gewürze wie Mangopulver (amchur), Kreuzkümmel (jira), schwarzes Salz (kala namak), gemahlene Koriandersamen (dhaniya), Ingwerpulver (adrak), Salz (namak), schwarzen Pfeffer (kala mirch), Asafoetida (hing, bei uns als "Asant" oder Teufelsdreck" mehr oder weniger bekannt) und Chili (lala mirch).

Oben darüber werden dann verschiedene Chutneys geträufelt, wie z.B. grünes Chutney mit Kräutern und grüner Chili oder süßlich-süßliches Tamarindenchutney und Joghurt.

Ich habe zum Ausprobieren eine Fertigmischung im Asiamarkt gekauft von der Firma MDH namens "Chunky Chaat Masala". Das war schon im Sommer, da Chaat sich super als Sommersnack eignet, wie ich finde. Der überflotte Käschenschrank hat nur leider die Packung verschluckt und erst vor kurzem wieder ausgespuckt. Dann wird es halt ein Herbstchaat... auch gut!

Wir hatten vom Wochenende noch eine halbe Keksdose Pappad (knusprige, frittierte Linsenfladen) und Koriander übrig (es gab Masala Pappad *yum*), da kam mir die Idee, daraus einen Chaat-ähnlichen Salat zu machen. Ähnlich... nicht vollständig, nicht nach Rezept, nicht traditionell, deshalb "Cheat Chaat" - gemogelter Chaat

Sauce:

3 gehäufte EL saure Sahne oder Joghurt
1 TL Sesampaste aus dem Glas (Tahin)
Salz, Pfeffer

Saure Sahne und Tahin in einem Schälchen verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse:

1 mittelgroße rote Zwiebel
1/2 Gurke
2-3 Tomaten

Zwiebel in dünne Ringe und Gurke und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden

Würzige Kichererbsen:

1 Dose Kichererbsen
1 TL schwarze Senfsamen

1 TL Kreuzkümmelsamen
Chilipulver
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
3 EL Öl

Kichererbsen in einem Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kichererbsen mit dem Kreuzkümmel und den Senfsamen knusprig anrösten. In der letzten Minute den Knoblauch und die gewünschte Menge Chilipulver dazugeben und mitbraten.

mehrere Scheiben Pappad
Salz, Pfeffer, Chilipulver
frische Korianderblätter
Chaat Masala

Chutneys nach Wahl (z.B. grünes Chutney oder Tamarindenchutney) - ich hatte nur süßliche
Zwiebel-Feigen-Sauce da und die hat auch super gepasst

Sesamsauce, Gemüse und Kichererbsen in einer Schale vermengen. Großzügig mit Chaat Masala würzen und abschmecken.

Pappad in große Stücke brechen und mit dem Salat auf einem Teller anrichten. Reichlich frische Korianderblätter darüberstreuen und Chutney darübertrüpfeln.

So lang das Rezept auch aussieht, es war super einfach und die Zubereitung hat maximal 10 Minuten in Anspruch genommen.

Posted by orange in dhal - halsenfrüchte, india at 10:04

Ich bin ein Fan der Indischen Küche und freue mich schon das Rezept auszuprobieren! Das wird bestimmt super lecker:-)
Anonymous on Feb 18 2010, 12:24