

# Curry **Glutenfrei** **Vegan**

Eifrei Milchfrei

Alle Rezepte sind getestet und meist auch selbst erdacht  
Außer Curry Herstellung

Index nicht aktiv

Curry Herstellung.....	1
Pikant .....	7

## Inhaltsverzeichnis

Curry <b>Glutenfrei</b> <b>Vegan</b> .....	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Curry Herstellung.....	1
<b>Curry aus dem Reformhaus</b> .....	1
Curry.....	2
Curry, Garam Masala Info .....	3
Currypulver.....	4
Curry-Pulver aus dem Pandschab .....	5
Curry-Pulver, Mildes .....	6
Garam Masala .....	6
<b>Pikant</b> .....	7
Kichererbsen Auflauf, scharf F Vegan .....	7
Kichererbsen Curry II F Vegan .....	9
Linsen Gemüse Curry F Vegan.....	10
Rote Linsen Curry F Vegan.....	11
Tofu Erbsen Bratlinge F Vegan .....	12
Hinweis Vegan .....	14

## Curry Herstellung

### Curry aus dem Reformhaus

Von Firma Brecht, im Reformhaus, hole ich mir mein Curry, dies wird ohne Salze hergestellt, nur mit den Gewürze, ist sehr ergiebig.

Hans

## Curry

Eine der bekanntesten Gewürzmischungen in Deutschland ist das Curry-Pulver in der Streudose, das meist zum Würzen der Curry-Wurst oder des Curry-Geschnetzelten verwendet wird. Allerdings ist diese fertige Standard-Gewürzmischung so gut wie nicht zu vergleichen mit den vielen Curry-Mischungen, die man in der indischen Küche kennt.

### Herkunft:

Das Wort "Curry" ist ursprünglich eine Erfindung der Briten während ihrer indischen Kolonialzeit. Den Kolonialherren waren die aufwendigen Mischungen aus den verschiedenen Regionen Indiens zu kompliziert und ließen sich deshalb eine Art "Einheitsgewürzmischung" einfallen - aus dem indischen Wort "kari" wurde "Curry". Damit hatte die Geburtsstunde des Curry-Pulvers geschlagen.

### Verwendungsart:

Dabei ist unter dem Begriff "Curry" mehr zu verstehen. Mit ihm bezeichnet man in Indien nicht nur die Gewürzmischung, sondern auch Schmorgerichte mit Sauce aus Geflügel, Fleisch, Fisch oder Gemüse, für deren Zubereitung ganz spezielle Gewürze gemischt werden. Die indischen Mischungen variieren nicht nur je nach Region, sondern sogar von Haus zu Haus und jede indische Familie hütet ihr Geheimrezept wie einen kostbaren Schatz. Indische Frauen rösten die einzelnen Gewürze trocken in der Pfanne ohne Fett, bis sie duften. Dann werden sie im Mörser zermahlen und miteinander vermischt. Die Hauptbestandteile sind Koriander, Kreuzkümmel, Bockshornkleesamen, schwarzer Pfeffer, Muskatblüte, Zimt, Nelken, Sternanis, Schwarzkümmel und Kardamom. Chili, Ingwer und Knoblauch geben dem Ganzen die richtige Schärfe und natürlich Kurkuma, eine Wurzel, die dem Curry die gelbe Farbe verleiht.

### Aroma und Geschmack:

Im Geschmack sollte das Currypulver harmonisch und ausgewogen sein. Es schmeckt und riecht feurig scharf und leicht tropisch süß. Einzelne Gewürze dürfen nicht besonders hervorschmecken.

### Tipp:

- Mag die Qualität einer fertigen Currymischung noch so gut sein, an den Duft und das Aroma von unmittelbar vor der Mahlzeit im Mörser zerstoßenen Gewürzen reicht sie nicht heran.
- Für Eilige gibt es in Asia-Läden eine Reihe fertiger Curry-Pulver-Mischungen vom milden Delikatess-Curry bis zum scharfen Madras-Curry sowie verschiedene Curry-Pasten.
- Currypulver bei kleiner Hitze am besten gleich am Anfang der Zubereitung in Fett anbraten, so entfaltet es sein volles Aroma.

## Curry, Garam Masala Info

### Curry

Curry ist eine Mischung aus vielen Gewürzen, die Zusammensetzung ist sehr variabel und bleibt oft ein Geheimnis.

Der Name Curry leite sich vom tamilischen Wort "Kurriel", der Bezeichnung für ein stark gewürztes Fischgericht, ab, erzählen die einen. Eine andere Legende besagt, Curry komme von "Kadhi", einer scharfen Würzsauce. Die Engländer konnten die Konsonanten-Kombination "das heißt" nur schwer aussprechen und änderten das Wort in "Karry" oder eben Curry.

Andere behaupten, der Name Curry sei aus einem Missverständnis entstanden: "Kari" bedeutete in einer der vielen Sprachen und Dialekten Indiens "scharf", und die einheimischen Köche hätten die Kolonialherren auf die Scharfe der Sauce aufmerksam machen wollen. Die englischen "Sahibs" jedoch meinten, "Kari" sei der Name der Speise, die ihnen serviert wurde.

So wenig es eine historische belegte Herkunft des Namens "Curry" gibt, so wenig gibt es eine klar definierte Zusammensetzung jener Gewürzmischung, welche die Inder "Marsala", Mischung nennen. Je nach Region, je nach Gericht, das mit "Masala" gewürzt werden soll, finden sich andere Gewürze im Topf. Mindestens zwölf Gewürze gehören in ein "Masala".

Zu den Standardgewürzen, die sehr oft verwendet werden, gehört Kurkuma (Gelbwurz), für die typisch gelbe Farbe verantwortlich. Beinahe unabdingbar sind Koriander, Kardamom, Ingwer, Kreuzkümmel, Zimt und Nelken. Keines dieser Gewürze ist sehr scharf, und auch ein Curry-Gericht muss nicht immer im Gaumen brennen. Im Gegenteil sogar bei den Tamilen: sie lieben es, ihre "Curries" mit Kokosmilch zu verfeinern, und so in ein mildes, wengleich würziges Gericht zu

verwandeln.

Generell gilt jedoch, je heißer die Gegend, umso schärfer das Essen. Da gerade in Madras die Speisen äußerst pikant gewürzt werden, nannten die westlichen Gewürzimporteure das schärfere der erhältlichen gelben Pulver Madras Curry.

Hin und wieder schlecht sich auch ein Curryblatt in ein Rezept ein. Curryblätter stammen vom Currybaum und sind ein Hauptgewürz des tamilischen Kurriel, das wohl deswegen zu diesem Namen kam. Curryblätter werden vor allem wegen ihrer verdauungsfördernden Wirkung verwendet.

In Indien wurde die Bezeichnung Curry nicht übernommen, das gelbe Pulver wird "Garam Masala" - warme Mischung - genannt. Neben "Garam Masala" werden zahlreiche andere "Masala" verkauft, für Fisch, für Lamm, für Huhn, für Gemüse, für Meeresfrüchte, usw., deren Rezeptur meist geheim bleibt. Die "Masala"-Fabrikanten geben wohl die Zusammensetzung des Gewürzpulvers bekannt, nicht aber die Mengenverhältnisse.

### Currypulver.

Wer es ganz mild möchte, lässt die letzten 3-4 Zutaten weg oder reduziert sie in der Menge. Hält bis zu 18 Monaten. Man soll es vor dem Verwenden etwas lagern, da sich dann die Aromen erst richtig mischen ( habe mich aber noch nie dran gehalten).

Ergibt ca. 250 g

- 60 g Koriandersamen
- 30 g Cumin, Kreuzkümmel
- 20 g Bockshornkleesamen
- 25 g Kichererbsenmehl / Besan/ Gram flour / Chana Dahl
- 25 g Knoblauchpulver(wenn ich aus dem Pulver Paste koche, nehme ich immer frischen Knoblauch, Menge nach Gefühl)
- 20 g Paprikapulver
- 20 g Kurkuma
- 20 g Garam Masala
- 5 g getrocknete gemahlene Curryblätter
- 5 g Asafoetida
- 5 g gemahlener Ingwer
- 5 g Chilipulver
- 5 g gemahlener Senf
- 5 g gemahlener Pfeffer

Die ersten 3 Zutaten + Kichererbsen in einer schweren nicht zu heißen Pfanne rösten und dann Mahlen. Mit den anderen Zutaten mischen. In einen luftdichten Behälter füllen.

Um ein Paste herzustellen braucht man noch zusätzlich

175-250 ml Essig

175-250 ml Öl

Den Essig mit dem Currypulver vermischen so dass es eine weiche Paste gibt, etwas Wasser zugeben. In der Pfanne das Öl erhitzen und die Paste dazugeben. Aufpassen kann spritzen. Unter rühren etwa 5 Minuten leicht köcheln, bis alles Wasser raus ist. Die Paste ist fertig wenn man die Pfanne von der Hitze nimmt und für 3-4 Minuten stehen lässt und etwas Öl auf der Oberfläche schwimmt. Wenn nicht etwas mehr Öl dazugeben und noch mal kurz kochen. In saubere, ausgekochte Gläser füllen und mit etwas erhitzten Öl becken. Verschließen. Selbstverständlich muss man hier genauso sauber arbeiten wie bei Marmelade.

Hab noch ein anderes Rezept für eine milde grüne Currypaste. Kann ich bei Bedarf auch noch hier reinschreiben. Man muss sich natürlich nicht genau an die Vorgaben halten, man kann es so variieren dass es dem persönlichen Geschmack entspricht. Ich verwende zum Beispiel nie Asafoetida.

Viel Spaß beim ausprobieren.

## Curry-Pulver aus dem Pandschab

(Indien)

1 Rezept

15 Kardamomkapseln

5 El Pfefferkörner, schwarz

5 El Korianderkörner

4 El Kümmel

1 1/2 El Gewürznelken, ganz

1 1/2 El Zimt, gemahlen

Titel: Mäßig scharfes Currypulver aus dem Pandschab

Kardamomkapseln öffnen und die Körner mit allen anderen Zutaten (außer dem Zimt) in eine Gewürzmühle oder einen Mixer geben.

So lange mahlen, bis die Mischung zwar fein, aber auch noch etwas körnig ist. Sie darf auf keinen Fall puderförmig sein. Anschließend Zimt hinzufügen.

Das Pulver in einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren.

## Curry-Pulver, Mildes

(Indien)

1 Rezept

1/2 Tasse Korianderkörner  
4 El Safran  
2 El Kreuzkümmel  
4 El Senfkörner  
1 El Pfefferschoten, rot  
2 El Mohnsamen

Pfefferschoten gut zerkleinern und mit den anderen Zutaten leicht körnig mahlen.

Gründlich mischen.

Das Pulver in einem luftdichten Gefäß aufbewahren.

## Garam Masala

110 g Koriander Samen  
110 g Cumin Kreuzkümmel  
50 g schwarze Pfefferkörner  
30 g Kassie-Rinde (notfalls normaler Zimt)  
30 g Nelken  
30 g Kardamom, braun  
15 g Muskatnuss  
10 g Lorbeerblätter  
15 g gemahlener Ingwer

Alles außer dem Ingwer leicht im Ofen oder in der Pfanne rösten. Aufpassen nicht anbrennen lassen! Mahlen und den Ingwer zufügen.

PS.

Mir fällt gerade ein dass ich bei dem Garam Masala meist gemahlene Nelken und Kassie-Rinde nehme. Weil ich mit meinen Geräten einfach kein zufriedenstellendes Ergebnisse erziele. Die sind mir einfach zu hart.

Viel Spaß beim ausprobieren.  
LG Riina, Vom 08.02.2007 11:16

**Garam Masala** lässt sich so zusammenstellen:

45 g Cumin  
30 g Koriander (die Samen nicht die Blätter)  
4 Zimtstangen  
10 grüne Cardamohn Kapseln  
15 g schwarze Pfefferkörner  
1/2 Muskatnuss (von der ganzen Nuss, gemahlen)  
3 Blätter Mace (die roten Teile der Muskatnuss)  
3 Sternanis  
4 Lorbeerblätter

alle Zutaten in einer Bratpfanne leicht braten, das lässt die Aromen verstärken. Abkühlen lassen und in der Kaffeemühle fein mahlen.

Das Pulver lässt sich gut verschlossen 6-8 Monate lagern.

LG Dia Vom 07.02.2007 03:13

**Pikant**

**Kichererbsen Auflauf, scharf F Vegan**  
Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

**5 Auflaufformen mit Deckel**  
5-6 Portionen





500 g Kichererbsen roh ( ergibt ca 1200 g gekocht )  
Wasser, öfter wechseln

2 El Curry ohne Salz  
2 El Kurkuma  
2 TI Senfkörner gem  
1 TI Kreuzkümmel gem  
3 rote trockne Chilischoten

250 g Möhren feinraspeln  
2 Knoblauchzehen mit raspeln  
2 TI Kräutersalz  
Salz  
1 Prise Zucker  
250 g Weintrauben  
1 kg Ananas mit Schale gewogen  
150 g Kichererbsen gem ( als Bindemittel )  
5 Pfefferkörner mit mahlen  
1 o 2 Bananen  
Fett für Auflaufformen mit Deckel

Kichererbsen 24 h einweichen, wobei das Wasser des öfteren gewechselt werden sollt.

Kichererbsen mit frischen Wasser ca 2- 3 cm über den Kichererbsen stehen, ( ich nahm einen 6 l Kochtopf ) trockene Chilischoten mit rein, sowie das angerösteten Gewürze wie , Curry, Kurkuma , sowie den gem Senfkörner u Kreuzkümmel, gut 60 min kochen, Kochwasser bis auf einen kleinen Rest , abseihen, aufheben.

Kichererbsen mit einem elektr. Pürierstab, oder im Mixer ? fein pürieren, können ruhig noch welche ganz bleiben, alles in eine große Schüssel umfüllen, lässt sich besser drin, mengen,  
die feingeraspelte Möhren samt Knoblauch, und Kräutersalz unterheben, die geschälte Ananas in kleine mundgerechte Stücke geschnittenen sowie die Weintrauben unterheben, jetzt mit Salz kräftig abschmecken, 150 g Kichererbsen und 5 Pfefferkörner fein mahlen, unterrühren.  
In die eingefetteten Auflaufformen verteilen,

Mitte aufmachen, die Banane/n reinlegen, mit Teig zudecken,  
das abgeseite Kochwasser in die Formen gießen, so 1-2 cm hoch sollte  
schon sein.  
in den kalten Backofen bei ca 140 °C ca 60 min backen, leicht sprudelnd.

Eigenes Rezept Samstag, 5. Juli 2008 Hans60

## Kichererbsen Curry II F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

4-10 Portionen



500 g Kichererbsen  
Einweichwasser  
1 El Curry ohne Salz  
2 El Curcuma / Gelbwurz  
2 TI Senfkörner gem  
1 TI Kreuzkümmel gem  
2 rote trockne Chilischoten  
200 g Kokosnuss geraspelt, leicht gebräunt  
0,25 ca frische Ananas in Stücke  
Salz

Kichererbsen mit Wasser bedecken 12-24 std , das Wasser öfter wechseln.  
Kichererbsen abspülen mit Wasser ausreichend bedecken, Chilischoten  
mit den gerösteten Gewürzen, aus Curry, Kurkuma, Senf – u Kümmel gem  
Ca 40-90 min kochen lassen.

Die Erbsen leicht pürieren , sollten aber noch ganze dabei sein, die Suppe  
wird dann schön cremig, Salzen, die gerösteten Kokosraspel beifügen,  
falls es jetzt zu dick ist das ganze, Wasser zugeben, aufkochen, abschme-  
cken noch mal mit Salz, runter von der Hitze, Ananas begeben, unterrüh-  
ren, servieren.

Eigenes Rezept, Mittwoch, 2. Juli 2008 Hans60

## Linsen Gemüse Curry F Vegan

Glutenfrei



4 Portionen

150 g rote Linsen  
1 El Öl  
250 g Lauch oder 2 mittelgroße Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
20 ungehärtete Pflanzenmargarine  
0,5 TL Curry ohne Salz  
1 TL Kurkuma  
1 Prise Zucker  
800 ml heißes Wasser  
1 Tl gekörnte Gemüsebrühe  
je 1 grüne und rote Paprikaschote  
2 Tl Basilikum, trocken  
8 Pfefferkörner gemörsert  
10 g Ingwer  
2-3 EL Weinessig  
Basilikum  
Ingwerwurzel frisch gerieben, nach Geschmack

Salz

1 El Öl in Pfanne oder Kochtopf heiß werden lassen, gespülte Linsen kurz andünsten, durch das andünsten bleiben die Linsen in Form, sie werden dann gelb, mit 800 ml heißem Wasser ablöschen und gekörnte Gemüsebrühe dazu,

250 g Lauch in Scheiben schneiden und 2 Knoblauchzehen klein schneiden, in heißem Fett andünsten, mit einem halben Teelöffel Curry und einem Teelöffel Kurkuma überstäuben, abgelöschte Linsen dazu, ca 20 Minuten bei geringer Energiezufuhr garen,

Je eine rote und grüne Paprikaschote halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden, Ingwer klein hacken, mit Basilikum, Pfefferkörner

zu den Linsen geben und nochmals circa 10 Minuten garen.

Mit 2-3 Esslöffeln Essig, Salz, abschmecken.

Mittwoch, 13. Mai 2009

### Rote Linsen Curry F Vegan Glutenfrei



Zutaten für 4 Portionen  
50 g Zwiebel(n)  
2 Knoblauchzehe(n)  
0,5 Chilischote(n), rote  
650 g Kartoffeln  
1 EL Pflanzenöl  
2 TL Kreuzkümmel, gemahlener  
2 TL Zimt, gemahlener  
2 TL Kurkuma  
700 ml Gemüsebrühe  
30 g Rosinen  
200 g Linsen, rote  
Salz  
Cayennepfeffer  
1 Bund Koriandergrün

## Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und zusammen mit der Chilischote fein hacken. Kartoffeln schälen und in Würfel (je ca. 10 g) schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin kurz andünsten. Gewürze und Kartoffeln zugeben. Kurz mitdünsten. Mit Brühe auffüllen. Zugedeckt 10 Minuten kochen lassen. Rosinen und Linsen zugeben, ca. 10 Minuten zugedeckt bei milder Hitze kochen. Mit Salz und Cayennepfeffer kräftig würzen. Koriandergrün grob zupfen und kurz vor dem Servieren unter das Curry heben.

Brennwert p. P.: 285 kcal

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
15.08.07 blulichblau

## Veränderung

Die gewaschenen rote Linsen erst in Öl angebraten,  
1 Bund Koriandergrün entfiel aus Mangel  
sonst wie oben angegeben.

Danke für das Rezept

Tofu Erbsen Bratlinge F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

Ca 11 Stück



80 g Kichererbsen  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 El Olivenöl  
1 Tl Schwarzkümmel gem  
0,5 Tl Curry ohne Salz ( Reformhaus )  
1 l Wasser  
1 Lorbeerblatt  
200 g Tofu naturell  
30 g Ingwer klein gehackt  
50 g Buchweizen gem, evt mehr  
1 Msp Chilipulver  
Kräutersalz  
Buchweizen gem  
Öl

Kichererbsen über Nacht, in reichlich Wasser einweichen, am nächsten Tag abgießen.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, im heißen Öl glasig dünsten.

Kichererbsen, Schwarzkümmel kurz anbraten, mit 1 l Wasser ablöschen, Lorbeerblatt zugeben, bei mittlerer Hitze ca 45 min garen, Lorbeerblatt entfernen, Erbsen abseihen, aufheben, Erbsen mit einem elektr Pürierstab oder in einem Mixer fein pürieren, in eine Schüssel geben, 30 g Ingwer klein gehackt, Tofu mit einer Gabel fein zerdrücken, Buchweizen gem, Gewürze und Salz gründlich vermischen und abschmecken, sollte es zu trocken sein, abgeseigte Brühe dazu, Bällchen oder Bratlinge formen, im Buchweizen gem, wenden, im heißen Öl braten, sie können auch frittiert werden.

Samstag, 4. Juli 2009

## Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.

Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

## Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft ( + auch Geschmack ).

Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet,  
**kann**, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier  
beschrieben.

### Hinweis Vegan

Vegan = nichts vom Tier

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Mittwoch, 23. Juni 2010

[www.Hans-joachim60.de](http://www.Hans-joachim60.de)