



Fleischsaftig, chilischarf, ingwerpfeffrig, zwiebelsüss und korianderfrisch: *Porc mosoden*. (2/2018)

WAHAN MOSODEN

Salat aus gekochter Schulter vom Schwein, geröstetem Chili, Ingwer, Zwiebel und Koriander

Als die Briten 1947 ihre Kolonie in einen mehrheitlich hinduistischen Staat Indien und einen muslimischen Staat Pakistan aufteilten, wurde das vorwiegend islamische Ostbengalen dem Konstrukt Pakistan zugeschlagen. Das führte dazu, dass zahlreiche Nicht-Muslime aus dem Gebiet des späteren Bangladesch nach Osten flüchteten. Besonders zahlreich ließen sie sich in der Region des heutigen Bundesstaates Tripura nieder, wo sie jetzt mehr als zwei Drittel der Einwohner stellen. Die Bengalen leben hauptsächlich in den Städten und größeren Siedlungen, die verschiedenen indigenen Völker auf dem Land.

Das führt dazu, dass die Restaurantküche in Tripura zu Hauptsache bengalisch ist und man als Besucher kaum eine Möglichkeit hat, Speisen der indigenen Völker zu kosten. Eine Ausnahme ist *Wahan mosoden* oder *Porc mosoden*, das sich in der Hauptstadt Agartala als eine Art Streetfood durchgesetzt hat – obwohl eigentlich nur die Stammesbevölkerung Schweinefleisch isst. Mosoden bezeichnet meist ein Gericht aus gekochtem Gemüse, das kurz vor dem Essen mit grünen Chilis, Ingwer und Zwiebeln vermischt wird. Da die Aromen kalt an das Gemüse kommen, spricht man meist von einem *Salat*. Wahan



Picknick am See | «Ich stehe bei Melaghar am Rand des Rudrasagar-Sees. Auf knapp fünfzig Metern Ufer sind hier wenigstens ein Dutzend Lautsprecheranlagen aufgestellt – und jede spielt eine eigene Musik. Mannshohe Boxen, alimentiert von Generatoren oder Autobatterien, pumpen einen Sound in die Luft wie bei einem Rockkonzert.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 7. Januar 2018.



Dieses Porc mosoden von einem Marktstand in Agartala kommt mit wenig Koriander aus, dazu gibt es Klebreis. (1/2018)

mosoden funktioniert nach dem gleichen Prinzip, wobei Schweinefleisch das Gemüse ersetzt.

In Tripura verwendet man für dieses Rezept die fettesten Teile vom Schweinebauch. Wir kochen es hier mit Schulter, was deutlich magerer ist. Porc mosoden schmeckt saftig, chili-scharf, mit pfeffrigen Noten vom Ingwer, einer cremigen Süße von den Zwiebeln und der Frische von Korianderkraut. In Tripura isst man zum Porc mosoden meist Klebreis oder Fladenbrot, auch gedünsteter Reis passt gut. Wahan mosoden schmeckt frisch am besten und kann nur schlecht aufgewärmt werden.

FÜR 4 PERSONEN

500 g **Schulter vom Schwein, in mundgerechten Stücken**
 600 ml **Wasser**
 6 **grüne Chilis**
 30 g **Ingwer, fein gehackt**
 1 TL **Salz**
 1 TL **Zucker**
 1 **große rote Zwiebel (150 g), in Streifen**
 2 EL **Zitronensaft**
 15 g **Koriandergrün, abgezupft**

Zubereitung (Kochzeit 70 Minuten)

- 1 | Schweinefleisch mit 600 ml Wasser zum Kochen bringen. Dabei steigt ein bräunlicher Schaum auf, den man mit einem Löffel abschöpfen kann. Deckel aufsetzen und 60 Minuten köcheln lassen. *Wenn der Deckel nicht gut schließt, muss man ev. zwischendurch Wasser nachgießen.*
- 2 | Chilis in einer Pfanne rösten. *Es kann sein, dass es dabei knallt und für kurze Zeit eine beißende Schärfe die Luft erfüllt.*
- 3 | Chilis kleinschneiden und im Mörser mit Ingwer, Salz und Zucker zu einer groben Paste zerdrücken. Mit Zwiebel, Zitronensaft und Koriander vermischen.
- 4 | Deckel vom Fleischtopf heben, Hitze erhöhen, Flüssigkeit so stark reduzieren, dass nur noch etwa 3 EL übrig sind. Topf vom Feuer ziehen.
- 5 | Chili-Ingwer-Zwiebel-Mischung zum Fleisch geben, schnell vermischen, in eine Schüssel transferieren und sofort servieren.