



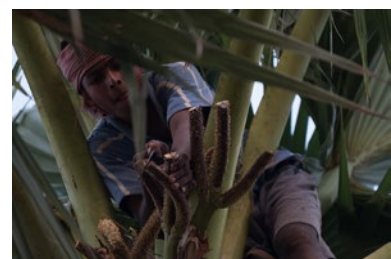
Der Schwarze Kardamom, der bei *Dal pithi* reichlich zum Einsatz kommt, verleiht dem Kichererbsenbrei ein leicht rauchiges, warmes und zugleich ätherisches Aroma. (Aarau, 12/2017, Bild Susanne Vögeli)

## DAL PITHI

### Teigtaschen mit Gartenerbsen-Füllung in rauchig-würzigem Kichererbsenbrei

Der Palast von Maksudpur hat bessere Zeiten gesehen. Der vierstöckige Komplex, der einst mehr als hundert Räume umfasste, liegt heute in Trümmern. Da ragt noch eine Zinne aus dem Gestrüpp, dort schimmern Reste der einstigen Dekoration durch das Grünzeug. Nach dem großen Erdbeben von 1934 wurde der Palast verlassen, in den Jahren darauf haben die Bewohner der Gegend sukzessive noch verwendbare Teile aus den Ruinen gerissen, vor allem das kostbare Holz, was den Zerfall des Gebäudes noch einmal beschleunigt hat. Nur die Schwelle des Palastes, nach deren Maß einst alles Land in der Gegend abgesteckt wurde, ist noch an ihrem Ort – wohl ein Zeichen scheuen Respekts vor der Vergangenheit.

Einen Steinwurf von den Ruinen des Palastes entfernt ragen die Türmchen eines Krishna-Tempels in den Himmel, der noch in Funktion ist. Daneben führen ein paar Stufen hinunter zu einem befestigten Teich und unmittelbar hinter diesem Bade-Ghat liegt der Rajmandir-Palast mit seinem Nautch ghar, einer großen Halle mit einer klassizistischen Säulenfront, in der einst Tänze und The-



**Im Schlaraffenland** | «Die Wochen unmittelbar vor dem Monsun sind die heißeste Zeit des Jahres. Es wächst nur noch wenig auf den Feldern. Im Gegenzug geben die Palmen nun den meisten Nektar ab, der am Morgen als harmloser Saft getrunken wird, mit der Hitze des Tages aber zu einem berausenden Getränk vergärt.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 19. Mai 2017.



**Blick über die Ruinen des großen Palastes von Maksudpur, durch dessen Tore man einst mit Elefanten reiten konnte. Im Hintergrund die Türme des Krishna-Tempels, der noch in Funktion ist. (5/2017)**



**Ein Seitenflügel des großen Nautch Ghar. Im Sommer ist die Hitze in den Ebenen von Bihar so groß, dass man sich für ein Mittagsschläpfchen gerne auf kühle Fliesen legt.**

ateraufführungen stattfanden – zur Unterhaltung der Göttin Kali, deren dunkle Figur in einem Schrein auf der Rückseite der Halle steht. Bis heute erweisen Brahmanen der Göttin täglich die Ehre mit Ritualen (Pujas) und allabendlich versammeln sich Musiker vor dem Eingang zum Schrein, um Kali mit ihren Gesängen, mit Trommeln, Tschinellen und den metallisch-wehmütigen Klängen des indischen Harmoniums (vulgo *Missionsorgel*) zu erfreuen. Kali ist die Familiengöttin der Singhs. Nalini Singh und ihr Mann Ajai, der ein direkter Nachfahre der Rajas von Maksudpur ist, haben die große Tanzhalle vor einem Vierteljahrhundert wieder unter ihre Fittiche genommen und sorgfältig restauriert. Sie wohnen in einem modernen Anbau auf der Südseite des Tempels, auf der Ostseite haben sie zwei komfortable Zimmer mit Bad gebaut, in denen sie manchmal *Airbnb*-Gäste empfangen.

Die Singhs haben Güter und Häuser in Patna, Delhi und Dehradun, ihre große Liebe aber gilt dem Wiederaufbau und der Pflege des Anwesens in Maksudpur. Auch führen sie diverse Traditionen ihrer Familie fort, unter anderem verköstigen sie während des Dasahara-Festes das halbe Dorf. Dann füllen sich die Höfe rund um den Rajmandir-Palast mit Männern und Frauen, die schnetzeln und braten, Brotteige kneten und Gewürze rösten. Bilder und alte Fotos auf den Wänden erzählen die Geschichte der Familie, ihrer Feste und Tiger-Jagden. Krumme Schwerter hängen auf der Wand und in einer Ecke der Halle steht sogar noch eine Sänfte. Ajai, der bis zu



**Nalini Singh wuchs in Patna auf und studierte in Ranchi. Sie kennt sich in den Küchentraditionen ihrer Heimat aus. Hier unterhält sie sich mit ihrem Koch über *Tissori*, ein in der Sonne getrocknetes Sesamklösschen. (5/2017)**

seiner Pensionierung als hoher Beamter für die Steuerbehörde gearbeitet hat, ist ein begeisterter Historiker und weiß viel zu erzählen über die Geschichte der Region. Er erinnert sich, dass es auf dem Anwesen seiner Eltern noch Elefanten gab und vor allem Pferde, auf deren Rücken er als Jugendlicher täglich die riesigen Ländereien der Familie rund um Maksudpur erkundete. Er erinnert sich auch an Babu Singhasan Rai, den alten Koch der Familie, der ganz außerordentliche Dinge zu zaubern verstand. Zum Beispiel ein Puri, ein gepufftes Fladenbrot mit einem darin eingesperrten Vogel, der beim ersten Bissen seinem gebackenen Gefängnis entflo. Oder eine essbare Goldmünze – nicht irgendein Geldstück, sondern eine Münze auf der Zeit des großen Akbar.

Pferde weiden heute keine mehr hinter dem Haus der Singhs, wo ein ummauerter Garten mit alten Mangobäumen liegt, nur zwei Hunde tollen durch das Gras. Der Koch, der in den 1970er Jahren in hohem Alter starb, hinterließ immerhin ein handschriftliches Dokument seines Könnens am Herd. Dieses Buch mit dem Titel *Paak brabhakar* ist eine wichtige Inspirationsquelle für Nalini Singh, unter deren kundiger Anleitung heute zwei Köche für das Wohl der Familie und der Gäste sorgen.

Von Nalini haben wir auch das Rezept für *Dal pithi* bekommen, das wir auf diesen Seiten vorstellen. Zwar fliegt nicht gerade ein Vogel davon, noch schimmert Akbars Glanz und Glorie auf dem Teller, aber auch *Dal pithi* ist ein Gericht mit Überraschungseffekt. Ungewöhn-



**Jeden Abend versammeln sich Musiker vor dem Kali-Schrein und huldigen der Göttin mit Gesang, Trommelrhythmen, Tschinellen und den melancholisch-metallischen Klängen des Indischen Harmoniums – einem kleinen Kasten mit einem Blasebalg, den man von Hand betreibt.**



Man kann die Teigtaschen, wie im Rezept beschrieben, zu Halbmonden zusammenklappen. Oder man fälbelt sie wie kleine Beutel (mit Zugschnur) auf. In den Dörfern Bihars werden die Teigtstücke offenbar ohne Füllung in den Linsenbrei gegeben. Das behauptet auf jeden Fall Ashok aus Hilkhori, einer der Köche von Nalini. Auch die Rezepte, die man auf dem Netz findet, kommen meist ohne Füllung aus und falten den Teig einfach zu hübschen Körbchen auf. (Aarau, 12/2017, Bild Susanne Vögeli)

#### FÜR 4 PERSONEN

1 TL Ghee  
 1 größere Zwiebel (180 g), fein gehackt  
 8 Schwarze Kardamom, leicht angedrückt  
 1–2 getrocknete Chilis, in Stücke gerissen  
 200 g halbierte Kichererbsen (Chana dal), kurz abgespült  
 2 TL Salz für das Dal  
 2 TL Kurkumapulver  
 4 Indische Lorbeerblätter  
 1¼ L Wasser  
 150 g Weizenmehl  
 ½ TL Salz für den Teig  
 70 ml Wasser für den Teig  
 Etwas Mehl für die Arbeitsfläche  
 125 g Gartenerbsen (ohne Hülsen)  
 200 ml Wasser für die Erbsen  
 ½ TL Garam masala  
 ½ TL Salz für die Grünen Erbsen  
 1 TL Ghee für den Baghar  
 ½ TL Kreuzkümmel  
 20 Curryblätter (optional)

**Minze statt Garam masala** | Wir verzichten bei der Füllung der Taschen manchmal auf Garam masala und geben stattdessen etwas fein geschnittene Minze an die fertig gekochten Erbsen. Das verleiht den Pithi ein frisches Aroma, das auf reizvolle Weise mit dem rauchigen Brei kontrastiert.

lich ist schon, dass im Erbsenbrei Teigtstücke schwimmen, noch unerwarteter, dass die Zunge in ihrem Innern auf eine würzige Füllung aus Gartenerbsen trifft. – *Dal pithi* ist ein Klassiker der Küche von Bihar. Das Dal hat dank dem Schwarzen Kardamom einen rauchig-warmen Geschmack, der spontan an Erbsen mit Speck denken lässt. Die pithi haben ein eher grasiges Aroma, das gut mit dem Dal kontrastiert. Die Teigtaschen stehen aber bei Dal pithi natürlich nicht so im Vordergrund, wie man das von ihren italienischen, russischen oder chinesischen Schwestern gewöhnt ist.

#### Zubereitung (100 Minuten)

**1** | Ghee erwärmen, Zwiebel darin glasig dünsten. Kardamom und Chilis einrühren, kurz anziehen lassen. Kichererbsen, Salz, Kurkuma und Lorbeer begeben, 1¼ Liter Wasser angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 1½ Stunden sanft köcheln lassen, gelegentlich rühren. *Unter Umständen muss man ab und zu etwas Wasser nachgießen. Das Dal sollte zum Schluss die Konsistenz einer dicklichen Suppe haben, also nicht so gestockt wirken wie ein richtiger Brei – ist das Dal zu dick, kochen die Taschen nicht richtig und lösen sich allmählich auf.*

**2** | Salz und Mehl in einer Schüssel vermischen. Langsam etwa 70 ml Wasser angießen und den Teig zu einem Laib zusammendrücken, dann auf einer mit Mehl bestäubten Fläche etwa 5 Minuten kneten. Zum Schluss sollte der Teig weich und elastisch sein. Teig zu einer Kugel formen und in Haushaltsfolie einwickeln.

**3** | Die Gartenerbsen mit 200 ml Wasser, Garam masala und Salz etwa 10 Minuten köcheln lassen – bis die Erbsen ganz weich sind und das meiste Wasser verdunstet ist. In einen Teller geben und etwas abkühlen lassen. Mit einer Gabel zu einem Püree verarbeiten.

**3** | Teig nochmals kurz durchkneten, dann zu einer 1–1½ mm dicken Bahn ausrollen, die so beschaffen sein sollte, dass sich kreisrunde Blätter mit einem Durchmesser von etwa 8 cm daraus stechen lassen. *Man kann den Teig gut auch in einer Pastamaschine verarbeiten. Je nach Dicke des Teiges kann man so 20–40 Rondelle herstellen.*

**4** | Auf jedes Rondell knapp 1 TL Bohnenpüree setzen, die Ränder leicht befeuchten und die Stücke zu einem Halbmond zusammenklappen. Luftblasen herausstreichen, Rand (ev. mit den Zinken einer Gabel) festdrücken. *Bei diesem Prozess sollte immer etwas Mehl mit im Spiel sein, damit die Teigtaschen auf keinen Fall auf der Küchenoberfläche oder aneinander festkleben.*

**5** | Teigtaschen sorgfältig in die Suppe geben und 5–10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

**6** | Wenn die Pithi gar sind, Ghee in einem Töpfchen erwärmen, Kreuzkümmel aufspringen lassen, ev. Curryblätter einstreuen und die Mischung ins Dal gießen, sorgfältig umrühren. *Wir verzichten manchmal auf diesen abschließenden Baghar, relativiert er doch das rauchig-speckige Aroma des Kardamoms.*