



Wüstentauglich: Beim Kochen dieser Klöße aus Kichererbsenmehl geht kein Tropfen Flüssigkeit verloren. (Zürich, 3/2017)

GATTE KI KADHI

Kicherebsenklöße in einer Sauce aus Joghurt, Asant, Chili, Ingwer und Kreuzkümmel

In alten Rezepten sind nicht nur kulinarische Traditionen, Gewohnheiten und Gebräuche konserviert. Es lassen sich aus ihnen auch oft die Lebensbedingungen der Menschen ablesen, die sie hervorgebracht haben. Das ist auch im Fall der kleinen Klöße so, die wir hier vorstellen wollen.

Große Teile von Rajasthan sind so trocken, dass sich Gemüse hier gar nicht oder nur während einer kurzen Periode im Jahr anbauen lässt. Die klimatischen Bedingungen bestimmten früher auch weitestgehend, was in einer bestimmten Gegend auf den Tisch kam. Heute werden Frischwaren per Camion kreuz und quer durchs Land verfrachtet. Außerdem sorgen Bewässerungsanlagen selbst mitten in der Wüste dafür, dass Gärten angelegt werden können.

Doch auch wenn frisches Gemüse heute ganzjährig zur Verfügung steht, so hegen die Rajasthani doch immer noch eine Vorliebe für Gerichte, die aus getrockneten Zutaten und Milchprodukten gekocht werden. Namentlich Kichererbsenmehl (*Besan*) bildet die Basis von zahlreichen Speisen, wird zu Broten, Brei und Klößen verarbeitet, als Verdickungsmittel an Saucen gegeben, salzig oder

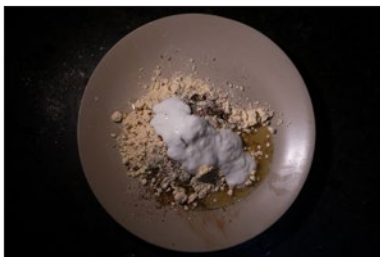


Der Weihnachtsgeist | «Die Stimmen der Männer schwollen nun zu einem beschwörenden Singsang an. Sicher war das der richtige Moment, sich etwas zu wünschen. Nur was? Gesundheit und ein langes Leben? Natürlich! Friede auf Erden? Klar! Nur, warum sollte ausgerechnet ich meinen Wunsch für etwas hingeben, das doch im Interesse aller Menschen sein müsste?»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 25. Dezember 2016.



Der Koch Rowat Singh in seiner kleinen Küche auf dem Dach des Hotels *Renuka* in Jaisalmer. (12/2017)



Die Zutaten für die Besan-Klöße, wie sie Rowat Singh in seiner Küche vorbereitet.



Hier sind die flinken Hände eines Meisters am Werk: Rowat Singh rollt den Teig aus.

süß gewürzt. Die Hülsenfrüchte werden oft in Joghurt gekocht – vielleicht auch, weil sauberes Wasser in vielen Gegenden ein rares Gut ist.¹ Und die mit Milchprodukten gekochten Speisen werden oft mit Ajowan, Asant, Kreuzkümmel und Ingwer gewürzt – weil man glaubt, dass diese die von der Milch angestrenzte Verdauung fördern. Außerdem kommen Zwiebel, Knoblauch und rote Chilis zum Einsatz.

Zu den Klassikern aus Kichererbsenmehl, die in vielen Küchen gekocht werden, gehören *Gatte* oder *Gattas*: Besan wird mit Joghurt, Ghee, Chili, Kreuzkümmel und Salz zu einem weichen Teig geformt, der zu Würsten ausgerollt, in Stücke geschnitten und gekocht wird. Diese Klöße werden dann zum Beispiel in einer Sauce auf Basis von Joghurt serviert, die je nach Koch entweder *Kadhi* oder *Sabzi* heißt.² *Kadhi* bezeichnet in Rajasthan meist eine leicht dickliche Sauce oder Suppe, die aus Joghurt oder Buttermilch, Kichererbsenmehl und diversen Gewürzen gekocht wird. *Sabzi* bedeutet auf Hindi und Urdu «Gemüse», in der Küche ist meist ein in Sauce gekochtes Gemüse gemeint.

Auch das Restaurant auf dem Dach des Hotels *Renuka* in Jaisalmer bietet *Gatte ki kadhi* an. Die klitzekleine Küche und die vier Tische sind das Reich von Rowat Singh, der ursprünglich zwar aus dem Himalaya stammt, jedoch seit den 1990er Jahren schon an rajasthanischen Feuerstellen steht und sich mit den Küchentraditionen der Tharwüste auseinandergesetzt hat. Er hat uns gezeigt, wie man *Gatte ki kadhi* zubereitet und wir folgen hier weitgehend seinem Rezept.



Für das Kneten des Teiges ziehen wir in Zürich Latexhandschuhe an, so haben wir die Hände schneller wieder frei.

In einem ersten Schritt werden die Klöße geformt und gekocht. Dann stellt man aus dem Kochwasser, Joghurt und Gewürzen eine Sauce her – wobei das in der Kloßbrühe gelöste Besan für eine gewisse Festigkeit sorgt. Zuletzt werde die Klöße in der Sauce erwärmt. Ein sparsamer Prozess, bei dem nichts verlorengeht.³

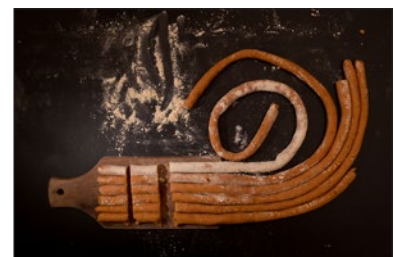
Die Klöße haben eine poröse bis krümelige Konsistenz und einen leicht nussigen bis kastanienartigen Geschmack. Die Sauce ist mit Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer und Chili gewürzt, schmeckt aber auch markant nach Asant, wobei diese leichte Schwefelnote dem Gericht etwas Steiniges und Krustiges gibt, das man gerne mit der Wüste Thar assoziiert.

Es liegt in der Natur des Kichererbsenmehls, dass die Klöße eher trocken schmecken. Man kann dem einerseits dadurch entgegenwirken, dass man die Menge an Ghee im Teig erhöht. Oder aber man macht die Klöße viel kleiner, dann hat man beim Essen jeweils viel mehr Sauce im Mund, was dem Eindruck einer gewissen Trockenheit ebenfalls entgegenwirkt.

Gatte ki kadhi werden meist mit Reis oder mit Fladenbrot (*Bhakri, Paratha, Roti*) serviert. Dazu passt gut ein Glas kühle Buttermilch (*Chhachh*) oder, auch eine Maßnahme gegen die Trockenheit, ein eiskalt perlendes Bier.⁴



Wenn der Teig beim Ausrollen bricht, kann man ihn einfach wieder zusammensetzen.



Kleinere Stücke verbinden sich stärker mit der Sauce und schmecken folglich weniger trocken.



Leichte Schwefelnoten am Rande der Wüste – in Töpfchen *Gatte ki kadhi*, wie es Rowat Singh auf dem Dach des Hotel Renuka im Jaisalmer serviert. (12/2016)

FÜR 2–4 PERSONEN

Zutaten für die Klöße

- 330 g Kichererbsenmehl (Besan)
- 2 TL Kreuzkümmel, ganz
- 2 TL Korianderpulver
- 2 TL Kaschmir-Chilipulver oder ein anderes mildes und stark färbendes Chilipulver
- 1 TL Salz für den Teig
- 1 EL flüssiges Ghee
- 150 g Joghurt
- Etwas Kichererbsenmehl für die Arbeitsplatte
- 1 L Wasser
- 2 TL Salz für das Kochwasser

Zutaten für die Sauce

- 1 EL Ghee
- 1 TL Kreuzkümmel
- ½ TL Ajowan
- 3 getrocknete, scharfe Chilis, in Stücken
- 2–3 Zwiebeln (ca. 250 g), fein gehackt
- 1 EL fein gehackter Ingwer
- 1 TL Salz
- 300 g Joghurt
- 2 TL Kaschmir-Chilipulver
- 2 TL Korianderpulver
- ½ TL Kurkumapulver
- ½ TL Asant
- Etwas Salz zum Abschmecken
- Etwas Zucker (optional)
- 3 EL Joghurt zum Einrühren (optional)

Zubereitung (Kochzeit 35 Minuten)

1 | Alle Zutaten für die Klöße (Kichererbsenmehl, Kreuzkümmel, Korianderpulver, Kaschmir-Chilipulver, Salz, Ghee und Joghurt) zu einem Teig verkneten, der fest sein soll, aber noch ein bisschen klebrig sein darf. *Je nach Beschaffenheit des Mehls wird man etwas mehr oder weniger Joghurt benötigen. Der Teig sollte nicht zu trocken sein, sonst lässt er sich nicht mehr gut ausrollen. Wenn er bricht, dann kann man ihn einfach wieder zusammensetzen.*

2 | Teig auf einer leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte zu einer dicken Wurst formen. In 4 Stücke schneiden und die mit den Handflächen zu etwa 1 cm dicken Wülsten ausrollen, in 3 cm lange Stücke schneiden.

3 | In einem Topf 1 Liter Wasser mit 2 TL Salz zum Kochen bringen, Teigstücke hineingeben und 20 Minuten köcheln lassen.

4 | Teigstücke mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben, Kloßbrühe aufbewahren.

5 | Ghee erhitzen, Kreuzkümmel, Ajowan und Chili begeben, braten bis es duftet.

5 | Zwiebel, Ingwer und Salz zugeben, dünsten bis die Zwiebel glasig ist.

5 | Joghurt und 500 ml Kloßbrühe einrühren, mit Chilipulver, Koriander, Kurkuma und Asant würzen. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. *Je nach Joghurt wird die Sauce etwas zu säuerlich, was man mit ein wenig Zucker ausgleichen kann. Da die Sauce nur wenig Fett enthält, wird sie höchstwahrscheinlich ausflocken. Das sieht zu Beginn etwas unschön aus, bessert sich aber mit der Zeit – und kann am Schluss noch weiter korrigiert werden.*

5 | Klöße sorgfältig auseinandernehmen (sie kleben beim Trocknen leicht aneinander) und in die Sauce geben. 10–15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und dabei immer wieder sorgfältig umrühren, denn die Klöße haften schnell am Topfboden an. Sieht die Sauce immer noch krümelig aus (was sich allerdings auch feinen Partikeln schuldet, die sich von den Klößen lösen), kann man den Topf zum Schluss vom Feuer ziehen und nochmals 3 EL frisches Joghurt einrühren – sogleich sieht alles viel cremiger aus.

¹ Das meint jedenfalls O'Brian – ob aber Joghurt und Buttermilch wirklich günstiger zu bekommen sind als Wasser? Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 207.

² Die bekannte Fernsehköchin Tarla Dalal etwa, die eines der erstaunlich seltenen Rajast-

han-Kochbücher herausgegeben hat, spricht von *Gattas* oder *Gatte ki Kadhi*. Tarla Dalal: *Rajasthan Cookbook*. Mumbai: Sanjay, 2002. Kapitel *Kadhi aur Dal*.

³ Es gibt auch Rezepte, die eine Füllung in die Klöße packen. Besonders originell kommt uns die Käse-Pistazien-Rosinen-Farce vor, die Jiggs

Kalra für ihre *Besan ke gatte* vorschlägt. Jiggs Kalra: *Classic Cooking of Rajasthan*. New Delhi: Allied Publishers, 2013 [1. 2005]. S. 72.

⁴ Das hier vorgestellte Rezept entstand in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und ihrer Kochschule *Cookuk* in Aarau.