



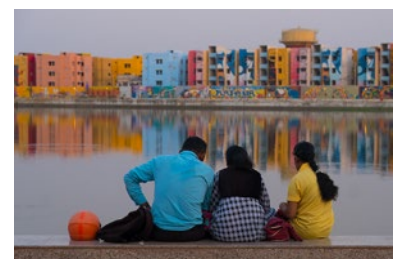
Die Imbiss-Bude im Garten des Mahant Ghasidas Memorial Museum in Raipur serviert *Fara* als Snack zusammen mit einer roten und einer grünen Chilisauce. (3/2017)

## FARA

### Klöße aus Reismehl, im würzigen Dampf gegart

Wie verbreitet die traditionellen Speisen von Chhattisgarh in privaten Haushalten sind, ist schwer abzuschätzen. In den Restaurants des Landes sind sie so gut wie gar nicht zu bekommen und auch auf der Straße wurden sie von den ubiquitären *Vadas*, *Biryanis*, *Dosas*, *Kebabs*, *Chili Fries*, *Pizzas* und *Uttapams* verdrängt. Das ist auch den Behörden irgendwann aufgefallen, wie Shubhda Chaturvedi vom Chhattisgarh Tourism Board erzählt, die wir im März 2017 in ihrem Büro besuchten.<sup>1</sup> Deshalb habe man im Park vor dem Mahant Ghasidas Memorial Museum ein paar Stände aufstellen lassen, an denen man einige Klassiker des Landes jetzt kosten kann.

Zwischen dem eigentümlichen «Museum», dessen Gebäude zum Zeitpunkt unseres Besuches für Touristen nicht offiziell zugänglich waren, und der vierspurigen Gaurav Path liegt ein Park, in dem an allen Ecken und Enden Kunst aufgestellt ist. Die Bandbreite reicht von der verkleinerten Rekonstruktion eines Tempels im Odisha-Stil über Stammeskunst jeder Couleur bis zu «modern» anmutenden Werken. Rechts neben dem Eingangstor gibt es eine Bude, in der ein kleines



**Kostbare Momente am Ufer des Teichs** | «Wo Leute sind, da wollen mehr Leute hin. Und also präsentiert sich die breite Ufer-Promenade des Telibandha Talab am Abend wie ein Salon, in dem Familien ebenso zusammenfinden wie junge Paare – Hand in Hand sitzen sie da und schauen auf Wasser hinaus.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 24. März 2017.



So elastisch, stabil und trocken wie in Raipur werden die Fara mit Vollkornmehl nie.



Das zügige Formen der Klößchen ist etwas knifflig. Schneller und einfacher geht es, wenn man zwei Löffel zur Hilfe nimmt. Man kann den Fara-Teig auch etwas dünner machen und die Stücke wie Spätzle vom Brett ins heiße Wasser schaben – oder man benutzt ein Knöpfle-Sieb. Die Teigwaren sehen so etwas anders aus, geschmacklich macht das aber keinen Unterschied.

#### FÜR 24 KLÖSSE

- 100 g Reismehl
- ½ TL Salz für den Kloßteig
- 80 ml Wasser für den Teig
- 1 L Wasser zum Kochen
- ½ TL Salz für das Kochwasser
- 2 TL Senföl
- 1 EL Sesam
- 1 EL braune Senfsaat
- 2 getrocknete, rote Chilis, entkernt und in grobe Stücke gerissen
- 50 ml Wasser für die Sauce
- ½ TL Salz
- 4 EL nicht zu fein gehacktes Koriandergrün

Team diverse Spezialitäten aus Chhattisgarh zubereitet. Zum Zeitpunkt unseres Besuches konnte man *Fara*, *Cheela*, Reis-*Pakorras*, eine lokale Sambar-Variante und diverse Süßigkeiten kosten.

Wir haben *Cheela* und *Fara* probiert. *Cheela* ist eine Art Crêpe aus Reismehl mit Korianderkraut, die sehr mild schmeckt. *Fara* sind längliche, leicht konisch verjüngte Teigklößchen, die über einem mit Sesam, Senfsaat und Chili gewürzten Sud gegart werden. *Fara* erinnern von der Form her an Schupfnudeln und schmecken ebenso teigig und voll.

Im Original-Rezept werden die Klößchen nach dem Formen direkt in der Bratpfanne mit wenig Flüssigkeit gegart – das mag mit raffinierten Mehl möglich sein, wie es in indischen Geschäften verkauft wird.<sup>2</sup> Wir haben den Teig aus einem biologischen Vollkorn-Reismehl hergestellt. Das Resultat war eine relativ poröse Masse, die Klöße zu fragil, um direkt in die Bratpfanne zu wandern. Wir lassen die *Fara* deshalb erst in siedendem Wasser fest werden. Frisch geformt wirken die Klöße sehr zerbrechlich, im heißen Wasser bekommen sie aber sofort einige Festigkeit.

#### Zubereitung (Kochzeit 20 Minuten)

**1** | Mehl und Salz vermischen. Sukzessive etwa 80 ml Wasser beigegeben und einen möglichst festen Teig herstellen. *Wenn der Teig zu feucht ist, dann lässt er sich kaum formen.*

**2** | Etwa 1 Liter Wasser mit ½ TL Salz zum kochen bringen – Hitze so einstellen, dass die Flüssigkeit nur leicht siedet. Klümpchen von der Größe einer Haselnuss aus der Teigmasse klaben und längliche, zu den Enden hin konisch verjüngte Stäbchen daraus formen. Klöße vorsichtig in das kochende Wasser geben. 10 Minuten köcheln lassen, dann das Wasser abgießen. *Einige der Klöße steigen nach kurzer Zeit im Wasser auf, andere kleben leicht am Boden fest – man kann sie mit einem Kochlöffel sorgfältig lösen. Nach dem Abgießen sollte man die Klöße möglichst zügig weiterverarbeiten, sie kleben beim Trocknen gern aneinander.*

**3** | Senföl in einer Pfanne erwärmen. Sesam, Senfsaat und Chili beigegeben. Wenn es duftet, 50 ml Wasser und Salz einrühren, kurz aufwallen lassen. Klöße beigegeben und zugedeckt 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, gelegentlich wenden.

**4** | Koriandergrün unterheben und vom Feuer nehmen.

*In Raipur haben wir die Fara kalt gegessen und sie fühlten sich glatt und trocken an. Mit Vollkornmehl behalten die Klößchen eine klebrige Oberfläche und müssen deshalb anders weiterverarbeitet werden. Dieselben Nudeln können offenbar auch als Nachspeise zubereitet werden, dann lässt man sie in einer gesüßten und mit Kardamom gewürzten Milch eine Weile kochen und serviert sie anschließend warm oder kalt.<sup>3</sup>*

<sup>1</sup> Die Büros des Chhattisgarh Tourism Board liegen im dritten Stock eines großen Verwaltungsgebäudes an der Telibandha Ring Road in Raipur. Die Beamten werden nicht allzu oft von Touristen behelligt und waren in unserem Fall sehr zuvorkommend.

<sup>2</sup> Seite *Muthia*. In: *Mummy Cooks Yummy*. <http://mummycooksytummy.blogspot.ch> (abgerufen am 12. April 2017). Die Autorin schreibt dazu: «In original recipe, people don't cook the dumplings separately in boiling water. They cook fara in tadka or tempering with little water.

Whenever I cook fara this way, dumplings turn mushy.»

<sup>3</sup> Vergleiche Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 104. Als Süßigkeiten heißen die Nudeln *Doodh fara*.