



Der Streetfood-Klassiker aus Bihar: Litti und Aloo chokha, dazu rote Zwiebeln und ein grüner Chili. (5/2017)

ALOO CHOKHA

Zerquetschte Kartoffeln, gewürzt mit Ajowan, Senföl und geräuchertem Chili

Wenn man einen Bihari nach der quintessentiellen Speise seiner Heimat fragt, lautet die Antwort eigentlich immer gleich: «Litti chokha». Litti sind gegrillte Brötchen aus Weizenmehl mit einer Füllung aus geröstetem Kichererbsenmehl (siehe *Bihar Cuisine*). Chokha ist ein im Kohlefeuer gegrilltes und dann zerstampftes Gemüse. Bei George Abraham Grierson, der das ländliche Bihar zu Ende des 19. Jahrhunderts mit einer beeindruckenden Akribie beschrieben hat, liest man: «Chokha or bartha, also sana – a mess of pounded roasted vegetables.»¹ Oft kennt man zerstampftes Gemüse in Indien auch unter dem Namen *Baji* oder *Bhaji* – wobei dieses Wort noch öfter ein in Teig frittiertes Gemüse oder Fleisch meint (*Pakora*, *Pakoda*).² Eine Küchentechnik kann in Indien tatsächlich unter sehr verschiedenen Namen auftreten. Manche Kochbücher verstehen unter *Bartha* auch ausschließlich pürierte Auberginen.³ Auch in Bihar wird das Püree oft mit gegrillten Auberginen (*Baingan*) hergestellt, genauso oft aber mit Kartoffeln (*Aloo*) – manchmal auch mit einem Kürbis (*Parwal*) oder Yams (*Ool*). Und Chokha wird auch längst nicht nur zu Litti gereicht – auch Khichri und viele andere Gerichte kommen oft in Begleitung von Chokha daher.



Der weiße Affe tobt | «Von Zeit zu Zeit verfallende ich in eine Art Dämmerzustand, der eigentümliche Bilder kreiert. Im Augenblick stelle ich mir den Lärm wie ein Linsengericht vor. Das schlackegraue Dal brodelt in einem Kochtopf, der die Form eines Kühlturms hat. Das Rezept ist einfach. Man nehme ausreichend Stimmen, die ohne Unterlass rufen...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 21. Mai 2017.



Verschiedene Rezepte | Wir haben auf dem Internet sehr viele Rezepte gefunden, die sich vor allem in der Behandlung der Kartoffeln unterscheiden. Manche kochen sie in der Pelle, schälen, zerbrechen und zerstampfen sie dann, um die Gewürze ganz am Schluss erst beizugeben. Andere schälen sie und schmoren sie mitsamt den Gewürzen. Auch bei den Gewürzen gibt es einige Unterschiede, packen manche doch viel Ingwer und Kreuzkümmel hinein, andere geben Zitrone, Amchoor (getrocknetes Mangopulver) oder sonstige Säuerungsmittel bei.

FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)
- 1 TL Senföl für das Anbraten der Zwiebel
- 1 große Zwiebel (150 g), fein gehackt
- 1 TL Salz
- 300 ml Wasser
- 1 TL Ajowan
- 1 TL geräuchertes Chilipulver
- 2 TL Senföl zum Würzen der Kartoffeln
- 2 EL Korianderkraut (optional)
- 4 frische, grüne Chilis §(optional)

Das Aroma der meisten Chokhas, die wir in Bihar gekostet haben, war in erster Linie von Senföl bestimmt. Einmal haben wir auch eine ätherisch-harzige Note herausgeschmeckt, die wir mit Ajowan assoziiert haben. Außerdem hatten die Gerichte immer eine leichte Rauchnote, die wohl daher rührte, dass das Gemüse über offenem Feuer geröstet wurde. Man kann bei der Herstellung von Chokha einigen Aufwand betreiben. Wir geben hier ein ganz einfaches Rezept wieder, das sich aromatisch auf die Kraft von Senföl und Ajowan verlässt. Die rauchige Note imitieren wir durch die Zugabe von etwas geräuchertem Chili – eine Praxis, die wir durchaus auch in Rezepten aus Bihar gefunden haben.⁴ Wer dem Gericht noch eine frische Note geben möchte, kann zum Schluss – wie das auch in Bihar geschieht – noch etwas grünen Chili und Korianderkraut unterheben.

Wir servieren *Aloo chokha* gerne mit einem knusprigen Papadam, es passt gut zu einem nach westlicher Manier gebratenen Stück roten Fleisches. Man kann *Aloo chokha* auch kalt essen, zum Beispiel auf einem Stück Brot. – dann erinnert es ein wenig an *Pao bhaji*, Püree auf gegrilltem Brötchen, ein typischer Street-Food aus Mumbai mit teilweise portugiesischen Wurzeln.

Zubereitung (Kochzeit 20 Minuten)

- 1 | Kartoffeln schälen und in etwa 2 × 2 cm große Stücke schneiden.
- 2 | Senföl in einem Topf erwärmen, Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen (nicht anbraten). 300 ml Wasser angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren. Deckel so aufsetzen, dass nur noch ein kleiner Spalt offen bleibt. 15–20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich wenden. *Die genaue Kochzeit und die benötigte Menge Wasser hängen von Sorte und Alter der Kartoffeln ab. Am Schluss sollten die Kartoffeln nur noch von wenig breiigem Wasser umgeben sein. Unter Umständen wird man, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen, noch etwas Wasser zugeben oder umgekehrt kurz den Deckel abheben müssen.*
- 3 | Kartoffeln mitsamt dem verbleibenden Saft in eine flache Schale gießen, Ajowan, Chilipulver und Senföl darüber geben. Kartoffelstücke mit einer Gabel grob zerdrücken und dabei Öl und Ajowan einarbeiten. *Wir zerstoßen die Kartoffeln nur teilweise – so, dass einzelne Stücke noch ein wenig intakt sind. Sollte die Masse noch etwas zu wässrig erscheinen, kann man sie nochmals in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze ein wenig ausdampfen lassen.*
- 4 | Ev. Koriandergrün darüber streuen und sofort servieren. *Wir geben jeweils ein paar grüne Chilis mit auf den Tisch – so kann jeder seinen Kartoffeln die Schärfe geben, die er möchte.*

¹ George Abraham Grierson: *Bihar peasant life, being a discursive catalogue of the surroundings of the people of that province*. Calcutta: Bengal Secretariat Press, 1885. S. 347.

² Kongada T. Achaya: *Indian Food – A Historical*

Companyon. New Delhi: Oxford University Press, 1998 [1. 1994]. S. 262.

³ Zum Beispiel Santha Rama Rau: *Die Küche in Indien (Rezepte)*. Amsterdam: Time-Life, 1970. S. 17.

⁴ Seite *Cuisines Of Bihar*. In: *Information and Public Relations Departement Bihar*. <http://210.212.23.61/cuisine.htm> (abgerufen am 10. Juni 2017).