



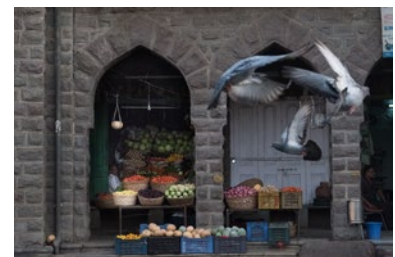
Eher Suppe als Püree: *Khatti dal*, hier mit Drumsticks, serviert im Restaurant *Abids@1* in Hyderabad. (3/2017)

KHATTI DAL

Straucherbsen mit grüner Papaya, Senföl, Senfsaat, Kurkuma und Saisongemüse

Eigentlich ist die Küche der Muslime von Hyderabad vor allem für ihre diversen Fleischgerichte berühmt (siehe *Telangana Cuisine*). Wir waren jedoch ebenso von einem säuerlichen Dal fasziniert, das in fast jedem Restaurant serviert wird: *Khatti dal* besteht aus halbierten Straucherbsen, die mit Tomate gekocht, mit Gewürzen abgeschmeckt und mit Tamarinde gesäuert werden. *Khatti* bedeutet «sauer» auf Urdu.

Das beste *Khatti dal* haben wir am 21. März 2017 in einem Lokal mit dem etwas eigentümlichen Namen *Abids@1* gegessen, das im dritten Stock eines kleinen Geschäftshauses an der Abids Road im Herzen von Hyderabad liegt. Der überaus sympathische Besitzer heißt Mustafa Ali Khan und stammt aus einer alten Hyderabadi Familie. Das Lokal verfügt über keine Küche im eigentlichen Sinne. Mustafa und seine Frau Mahafaroz Khan bereiten die Speisen zu Hause zu, schaffen sie vor Ort und wärmen sie dann nur noch auf. Die Karte wechselt täglich und ist überschaubar: *Shami kebab*, *Chicken korma*, *Mutton biryani*, Omelettes und vier vegetarische Gerichte, die in verschiedenen Kombinationen auch als Thali bestellt



Der Hof der treulosen Ehemänner | «Der Grund für die Panik der Prinzessin sind die Täubchen, die zu Tausenden in dem Innenhof umherstaksen. Die Mutter hat ihr einen Batzen Mais in die Hand gedrückt und wollte, dass sie die Vögel damit füttert. Die Prinzessin aber, von einem plötzlichen Grimm gepackt, hat das Futter mit Wucht in Richtung der Tiere geschleudert.»

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



Tamarinde | In den Küchen Südiindiens verwendet man zum Säuern von Speisen oft das aus den Schoten gelöste, getrocknete und leicht zerstoßene Fruchtfleisch der Tamarinde. Es wird auf allen Märkten (hier in Hyderabad) verkauft. In der Küche wird die Tamarinde ein paar Minuten in heißem Wasser eingelegt, dann wird der Saft aus ihr gedrückt und zum Kochen verwendet. In Westeuropa ist solche Tamarinde kaum zu bekommen. Hier wird man den Saft aus Tamarindenmark gewinnen, das zu einem festen Block gepresst verkauft wird – oder man verwendet ein Konzentrat. Je nach Art der Gewinnung kann der Tamarindensaft (oder auch ein Konzentrat) ganz unterschiedlich sauer sein, was es schwierig macht, in einem Rezept nützliche Angaben zur richtigen Menge zu machen.

FÜR 2–4 PERSONEN

150 g halbierte Straucherbsen (Toor dal)
 2 TL Sesamöl
 25 g Ingwer, fein gehackt
 3 Knoblauchzehen (15 g), fein gehackt
 300 g Tomaten, püriert
 1½ L Wasser
 2 TL Salz
 1 TL Chilipulver
 1 TL Kurkumapulver
 2 EL fein gehackte Minze
 2 EL fein gehacktes Koriandergrün
 30 Curryblätter
 1 dl Tamarindenwasser oder 3 TL Tamarindenkonzentrat
 Etwas Salz zum Abschmecken
 1 EL Sesamöl
 1 TL Kreuzkümmel
 4 getrocknete Chilis, ganz
 2 Zehen Knoblauch (10 g), fein gehackt, für den Baghar

werden können. Das *Khatti dal* der Khans schmeckt markant sauer und ziemlich scharf. Khan war so freundlich, uns das Rezept zu erzählen und wir geben es hier mit der einzigen Abweichung wieder, dass wir die Tomaten (die in Europa ja nur selten reif sind) etwas eher beigegeben. Im *Abids@1* wurde uns das Dal mit Drumsticks serviert. Khan betonte indes, dass es nicht unbedingt eine Gemüseinlage braucht – und wenn doch, dann höchstens eine Sorte. Wir geben hier nur das Grundrezept wieder.

Khatti dal kann als vegetarische Hauptspeise (dann vielleicht doch mit einem Gemüse) oder als Beilage zu einem Fleischgericht gegessen werden. Traditionell wird das Dal mit Fladenbrot verzehrt, heute wird es aber meist mit Reis serviert.

Zubereitung (Einweichzeit 10 Minuten, Kochzeit 75 Minuten)

1 | Erbsen waschen, etwa 10 Minuten in Wasser einweichen, abgießen. 2 TL Sesamöl in einem Topf erwärmen, Ingwer und Knoblauch andünsten. 1 | Erbsen beigegeben und kurz anziehen lassen. Tomaten und 1½ L Wasser angießen, Salz, Chilipulver und Kurkuma beigegeben, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, 2½ Stunden köcheln lassen. *Die Masse sollte nach Ablauf dieser Zeit noch eher suppenartig als breiartig sein. Ist sie zu dick, muss zusätzlich Wasser beigegeben werden.*

3 | Minze, Koriandergrün und Curryblätter beigegeben, nochmals 10 Minuten köcheln lassen.

4 | Tamarinde einrühren und mit Salz abschmecken. *Khan schreibt nicht vor, wie viel Tamarinde an das Gericht zu kommen hat. Es braucht nach ihm einfach «so viel bis die Säure stimmt.»*

4 | 1 EL Sesamöl in einer kleinen Pfanne erwärmen, Kreuzkümmel einstreuen und, sobald es riecht, die Chilis und den Knoblauch beigegeben. Wenn die Chilis beginnen, schwarze Stellen zu bilden, Gewürze mitsamt dem Öl an die Linsen geben.



Mustafa Ali Khan in der kleinen Küche des *Abids@1* in Hyderabad. (3/2017)