



In Mizoram begleitet das Chutney Fleischgerichte und Reis. Wir servieren es auch gerne zum Apéro. (Zürich, 2/2018)

VAWKSA THIN RAWT

Chutney aus Leber vom Schwein, Chili, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und Langem Koriander

Wir haben in Aizawl, der Hauptstadt von Mizoram, viele wunderbare Chutneys (*Bawl, Rawt*) probiert, vegetarische (auf Basis von Ingwer oder fermentierten Sojabohnen) ebenso wie solche aus Rindfleisch (*Bawngsa*), Huhn (*Arsa*), Schwein (*Vawksa*) oder Hund (*Ui*). Ganz besonders lecker fanden wir ein Chutney aus der Leber (*Thin*) vom Hund, das uns im Restaurant *Zofoods* aufgetischt wurde. Ähnlich schmeckte ein Chutney aus der Leber vom Schwein, das wir auf dem grandiosen Markt von Aizawl haben kosten können. Wir haben die Köche nach den Zutaten gefragt und dann in unserer eigenen Küche ein Rezept für ein Leber-Chutney nach Art der Saucen von Mizoram entwickelt.

Das Chutney besteht nur aus wenigen Ingredienzien und kommt, wie so viele Gerichte des Nordostens, ganz ohne die getrockneten Gewürze aus, die in Indien sonst unvermeidlich scheinen. Entsprechend schmeckt das Chutney auch nicht «indisch», sondern eher südostasiat-sich. Das Aroma ist frisch und wird vom Geschmack der Leber, von Ingwer, Chili, Zwiebel und *Bakor* bestimmt. *Bakor* ist eine lokale Variante des Langen Korianders (*Eryngium foetidum*), die in der Küche



Gesten der Weltabwendung |
«Die alte Lady, die ihren Stand vor dem Schacht hat, der etwas Tageslicht in diesen Keller führt, hat im Moment nichts anderes zu tun, als gemächlich eine Wolke nach der anderen in die Luft zu ploppen. In Gedanken verloren sitzt sie da und schaut vor sich hin, ganz offenbar gibt ihr der Rauch alles, was sie im Moment braucht.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 13. Januar 2018.



Gewöhnlicher Koriander (links) und Langer Koriander (Bakor) auf dem großen Markt von Aizawl. (1/2018)

von Mizoram vielfältig eingesetzt wird, vor allem auch für Fleischgerichte. Der Lange Koriander, der wegen seiner gezähnten Blätter auch den Namen Sägezahnkoriander trägt, hat ein intensives, etwas rauhes Korianderaroma. In Westeuropa bekommt man Langen Koriander leicht in Asia-Läden, man kann ihn aber auch durch gewöhnliches Korianderkraut ersetzen.

Leber ist etwas trocken. In Mizoram mischen die Köche deshalb etwas fermentiertes Schweinefett in Leber-Chutneys. Dieses Fett verleiht dem Gericht ein leichtes Raucharoma, passt jedoch nicht so gut zu westeuropäischen Diätvorstellungen. Wir ersetzen das Fett deshalb in unserem Rezept durch Öl aus geröstetem Sesam, wie es in den asiatischen Küchen gerne verwendet wird.

FÜR 4 PERSONEN

- 200 g Leber vom Schwein
- 500 ml Wasser
- 2 grüne Chili, fein gehackt
- 25 g Ingwer, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 größere Zwiebel (150 g), fein gehackt
- 30 g Langer Koriander, fein geschnitten
- 2 EL Öl aus geröstetem Sesam
- Etwas Salz zum Abschmecken

Zubereitung (Kochzeit 10 Minuten, Ziehzeit 60 Minuten)

1 | Leber kurz abbrausen. 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Leber begeben und 10 Minuten köcheln lassen. Leber aus dem Wasser heben, etwas abkühlen lassen, kleinschneiden und mit einem Küchenmesser oder einem Beil hacken bis die Stücke nur noch etwa zwei Millimeter groß sind.

2 | Chili, Ingwer, Knoblauch, Salz und Zucker in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Leber begeben und ebenfalls kurz durchstöseln bis sie eine leicht breiige Konsistenz hat.

3 | Zwiebel, Koriander und Sesamöl untermischen. Vor dem Essen wenigstens eine Stunde ziehen lassen. Mit Salz abschmecken.