



In Chhattisgarh hat das grüne Chili Chutney oft ein nussiges Aroma, das wahrscheinlich von dem Reis und den Hülsenfrüchten herrührt, die man zu Beginn seiner Zubereitung röstet. (Raipur 3/2017)

CHHATTISGARHI CHILI CHUTNEY

Sauce aus grünen Chili, geröstetem Reis und Urdbohlen

Hari mirch ki chutney («Grünes Chili Chutney») wird in fast allen Regionen Indiens ständig aufgetischt – zu Fleischgerichten ebenso wie zu Fisch, Reis, Gemüse, Brot... Auch in Chhattisgarh liebt man die scharfe Sauce und serviert sie gern zu Kebabs oder frittierten Speisen, aber zum Beispiel auch zu *Fara*, den landestypischen Klößen aus Reismehl. In Raipur, aber auch im Westen des Landes und in der Bastar-Region haben wir immer wieder eine Sauce gekostet, die sich von den sonst üblichen Chutneys dadurch unterscheidet, dass sie ein bisschen nussig und geröstet schmeckte, leicht knusprige Elemente enthielt und vielleicht nicht ganz so scharf wie die meisten ihrer Brüder und Schwestern.

Ein Koch an der MG Road in Raipur hat uns verraten, dass er seine Sauce auf einer Basis von geröstetem Reis und *Urad dal* aufbaut. Wir vermuten, dass diese Praxis auch die anderen Saucen bestimmt, die wir in Chhattisgarh genossen haben. Obwohl die junge Dame, die uns im Park vor dem Mahant Ghasidas Memorial Museum eine besonders nussige und leicht süßliche Chili-Sauce vorsetzte, meinte es sei ein «plain chutney, nothing special in it». In der Küche von Chhattisgarh



Die Herrinnen des Tigers | «Alle nehmen die Sache äußerst ernst und versuchen, möglichst gut, möglichst würdevoll auszusehen – als seien sie wirklich Prinzessinnen und als schnurre da tatsächlich ein gezähmter Tiger zu ihren Füßen. Ganz offenbar sind sich alle bewusst, dass sie in diesem Moment eine Spur von sich hinterlassen.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 25. März 2017.



wird Reis in so unterschiedlichen Variationen und so selbstverständlich verwendet, dass sein Einsatz wohl tatsächlich «nothing special» ist.

Auch wenn das hier vorgestellte Chutney also (noch) nicht zu den Spezialitäten gehört, mit denen sich Chhattisgarh kulinarisch brüstet, so hat es doch ein vielschichtigeres Aroma und eine interessantere Textur als viele andere Chili-Saucen. Wir reichen das *Chhattisgarhi chili chutney* gern zu gebratenem Fleisch oder Fisch, selbstverständlich aber auch zu *Fara*.

FÜR 500 ML CHUTNEY

- 2 TL Senföl
- 2 EL geschälte und halbierte Urbohnen (Urad dal)
- 2 EL Langkornreis
- 15 grüne Chilis, grob gehackt (etwa 25 g)
- 5 Knoblauchzehen, grob gehackt (etwa 25 g)
- 1 Zwiebel, grob gehackt (etwa 150 g)
- 1 St. Ingwer von der Größe einer Baumnuss (25 g), geputzt und fein gehackt
- 40 Curryblätter (nach Möglichkeit frisch)
- 1 TL Salz
- 50 ml Wasser
- 200 ml Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- 40 Koriandergrün, grob gehackt
- Etwas Salz zum Abschmecken

Zubereitung (Kochzeit 10 Minuten)

1 | Öl in einer Bratpfanne erwärmen. Reis einstreuen und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren rösten. Urbohnen begeben und weiterrösten bis sich die Bohnen leicht bräunlich verfärbt haben.

2 | Chilis, Knoblauch, Zwiebel, Ingwer, Curryblätter und Salz dazugeben, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren rösten bis die Zwiebel glasig ist. 50 ml Wasser angießen, köcheln bis das Wasser ganz aufgesogen ist. 200 ml Wasser einrühren, kurz aufkochen lassen, vom Feuer ziehen, Zitronensaft und Zucker einmischen, abkühlen lassen.

3 | Im Mixer oder in einem Zerkleiner pürieren. Koriandergrün einstreuen und nochmals verarbeiten bis eine möglichst gleichmäßige, aber noch leicht körnige Sauce entstanden ist. *Unter Umständen und je nach Gerät muss man nochmals rund 100 ml Wasser begeben.*

4 | Mit Salz abschmecken. *Unmittelbar nach der Herstellung sind die Reis- und Bohnenkörnchen noch sehr gut spürbar, mit der Zeit aber saugen sie sich mit Flüssigkeit voll und werden immer weicher. Die Sauce wird so homogener, aber auch weniger knusprig.*

In einem geschlossenen Gefäß und im Kühlschrank hält sich die Sauce wenigstens 4 bis 5 Tage.