



Am besten schmeckt uns *Suji khir*, wenn die Masse noch nicht ganz gefestigt ist. (Riederalp, 4/2017)

## SUJI KHIR

**pudding aus geröstetem Weizengrieß und Milch, mit Kardamom und Ingwer**

In ganz Indien kocht man Reis mit Zucker und Milch zu einer dicken Crème oder einem Pudding ein, den man in den meisten Regionen unter dem Namen *Kheer* kennt. Auch in der großen Küche des Jagannath Tempels in Puri wird ein Kheer hergestellt. Er gehört fest zu den 56 Speisen des *Chhappan bhog*, die seit über tausend Jahren täglich für Lord Jagannath und seine Geschwister zubereitet und dann als *Mahaprasad*, als heilige Speise an Pilger und Hindus aus der Region verkauft werden.

In der Küche von Odisha spielt Reis die zentrale Rolle, Weizen kommt nur am Rande vor. Es mutet deshalb fast etwas seltsam an, dass Kheer ausgerechnet im wichtigsten Tempel des Landes nicht mit Reis, sondern mit Weizengrieß (*Semolina, Suji, Sooji, Rava*) fabriziert wird. Aber vielleicht entspricht gerade das auch einer gewissen Logik in einer Tempelküche, die für die Gottheit ja etwas ganz Spezielles auf-tischen will.

Wenngleich die Köche in Puri Weizengrieß für ihr Kheer verwenden, gelten ihre Vorgänger doch als die Erfinder des *Kheer* schlechthin. Wir haben *Suji khir* dank unseres Hoteliers in Puri kosten können.



**Heiliger Happen** | «Doch der Mann scheint von alledem gar nichts mitzubekommen: selig hockt er in dem kleinen Kabäuschen der Fahrradrickscha, das Essen für ein Dutzend Leute auf dem Schoss, und reibt sich das linke Auge. Er reibt immer noch als das Gefährt allmählich losrollt und sich gemächlich in Richtung Grand Road durch die Menschenmenge schiebt.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 2. April 2017.



Die Samen des Kardamom lassen sich am besten aus den Hülsen lösen, wenn man erst die Kapseln mit einer Pfanne oder einer stabilen Tasse aufschlägt.



Füllt man die noch leicht warme Masse in kleine, mit Küchenfolie ausgekleidete Förmchen, dann lassen sich die Puddings später bequem auf einen Teller stürzen.

#### FÜR 4 FÖRMCHEN À 100 ML

- 1 TL Ghee
- 50 g Hartweizengrieß
- 5 dl Milch
- 40 g Zucker oder auch etwas mehr (bis 60 g)
- 2 Msp. Salz
- ½ TL Kurkumapulver oder auch etwas mehr (optional)
- 4 grüne Kardamomkapseln, Samen ausgelöst und im Mörser leicht zerstoßen
- ½ TL Ingwerpulver

Andersgläubige dürfen den großen Hindu-Tempel nämlich nicht betreten und kommen folglich grundsätzlich auch nicht in den Genuss von Mahaprasad. Doch ist die heilige Speise in Puri eben auch eine simple Handelsware – und spielt für die Ökonomie des Tempels wie der ganzen Stadt eine enorme Rolle.

Das spezielle Aroma des Puddings, den wir haben kosten können, rührte einerseits daher, dass der Grieß vor dem Kochen in etwas Ghee geröstet, ja eigentlich geradezu frittiert wurde – gewöhnlich bereitet man Kheer ohne diesen Schritt zu. Andererseits war die Speise mit Ingwer und, wie wir meinen, auch mit Kardamom sehr charaktervoll gewürzt.

Kheer wird oft mit Cashewkerne oder Rosinen hergestellt, manchmal auch mit Früchten eingekocht. Das Suji khir aus dem Tempel kam zwar ganz ohne solchen Einlagen daher, man kann das Rezept aber problemlos ergänzen.

#### Zubereitung (Kochzeit 35 Minuten, Auskühlzeit 30 Minuten)

1 | Ghee in einer Pfanne erwärmen. Weizengrieß begeben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten rösten bis der Grieß duftet und eine leicht bräunliche Farbe angenommen hat.

2 | Pfanne vom Feuer ziehen. Milch, Zucker und Salz mit einem Schwingbesen einrühren, aufkochen lassen. Hitze so einstellen, dass die Masse nur leicht blasen wirft. 20–30 Minuten köcheln lassen. Häufig mit einer Holzgabel umrühren. Die Masse sollte auf zwei Drittel des Startvolumens eingedickt werden und die Konsistenz eines sehr festen Breis erreichen. *Nach etwa 15 Minuten kann man etwas Kurkuma einrühren, so bekommt der Pudding eine goldgelbe Farbe.*

3 | Kardamomsamen und Ingwerpulver einrühren, Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Masse in kalt ausgespülte oder mit Küchenfolie ausgelegte Formen füllen, fest werden lassen und dann stürzen.



Suji Khir gehört zu den 56 Speisen, die der Jagannath Tempel in Puri täglich kocht und auf allen möglichen Wagen in die Stadt hinaus karrt. (3/2017)