

Sunday, January 30. 2011

Batik-Tick | Teil 1: Die Abbinde-Technik

Wo man bei uns gebatikte Kleidung in wilden Regenbogenfarben eher aus der Hippiezeit kennt, ist diese Art, Muster in den Stoff zu fÃ¤rben in vielen Kulturen tief verwurzelt.

Genau genommen umfasst der Begriff "Batik" nur die Wachsbatik. Diese ist zum Beispiel auf traditionellen indonesischen Stoffen oder auch indischen Saristoffen zu bestaunen. Bei uns denkt man dabei eher an das FÃ¤rben vom abgebandenen Stoffen.

Mit der Abbinde-Technik mÃ¶chte ich mich auch als erstes beschÃ¤ftigen - sie ist nicht schwer und man braucht nur wenige Hilfsmittel. FÃ¼r den Einstieg habe ich einfach wild darauf los geschnÃ¼rt und geschaut, welche Muster und FarbverlÃ¤ufe heraus kommen.

1. Abbinde-Technik:

Beim Farbenkauf hat man die Qual der Wahl. Wichtig ist, darauf zu achten, welche Temperaturen das StoffstÃ¼ck vertragen kann. Danach kann man auswÃ¤hlen, ob man eine Kaltbatik- (FÃ¤rbung bei 30Ã°C) oder eine HeiÃbatikfarbe (50Ã°C - 95Ã°C) besorgt.

Zudem ist natÃ¼rlich interessant, ob der Stoff Ã¼berhaupt aus fÃ¤rbbaren Fasern besteht und die Farbe fÃ¼r den Stoff geeignet ist. Dazu die Farbpackung genau durchlesen. Baumwolle und Leinen eignen sich auf jeden Fall besonders gut.

Und man kann nur eine bestimmte Menge Stoff mit einer Packung FÃ¤rbe pulver fÃ¤rben. Wenn es mehr wird, als auf der Packung angegeben, sollte man ggf. mehr Farbe kaufen, oder das Endergebnis wird etwas blasser.

Bevor es in das Farbbad geht, sollte der Stoff oder das KleidungsstÃ¼ck gut durchgewaschen werden, um RÃ¼ckstÃ¤nde von ImprÃ©gniermitteln zu entfernen. Sonst kÃ¶nnte es sein, dass die Farbe nicht gleichmÃ¤Ãig aufgenommen wird.

Nun wird der Stoff mit SchnÃ¼ren (z.B. Paketband) oder Haushaltsgummis abgebanden oder verknotet. Mit dem EinschnÃ¼ren bestimmt man die Bereiche, die von der Farbe ausgespart werden und kreiert somit das spÃ¤tere Muster. Je mehr kleinere Abbindungen gemacht werden, desto filigranter wird das Muster. Wenn man Knoten oder grÃ¶Ãere Abbindungen macht, hat man demnach grÃ¶Ãere ungefÃ¤rbte FlÃ¤chen.

WÃ¤hrend man sich verkÃ¼nstelt, kann man schon einmal das Farbbad aufsetzen. Ich benutze dafÃ¼r immer einen groÃen Topf. Beim Erhitzen wieder auf die auf der Farbpackung angegebene FÃ¤rbertemperatur und die TemperaturbestÃ¤ndigkeit der Textilie achten.

Dann kann es losgehen mit dem ersten Farbbad. Auf der Packung der Farbe steht, wie lange man den Stoff einweichen muss - meist zwischen 30 Minuten und 1 Stunde.

Nach der angegebenen Zeit den Stoff heraus nehmen und vorsichtig ausdrÃ¼cken. Dann die Knoten, Gummis und SchnÃ¼re lÃ¶sen und auswaschen, bis das Wasser klar bleibt.

Man beginnt in der Regel immer mit den hellen Farben und arbeitet sich von FÃ¤rbegang zu FÃ¤rbegang zu den dunklen Farben vor. So kann man zum Beispiel auch Farben mischen.

Wenn man eine zuvor gefÃ¤rbte Farbe behalten will, muss man sie wieder gut einschnÃ¼ren, um sie von der

nÄ¼chsten FÄ¼rbung zu schÄ¼tzen. Dann kann es weiter gehen.

Und so sieht das Ganze dann nach dem zweiten Farbbad aus:

Jetzt wird es spannend... Knoten lÄ¼sen, auswaschen und das Muster bewundern.

Im nassen Zustand sehen die Farben dunkler aus, als im trockenen. Um das Endergebnis zu sehen braucht man noch ein wenig Geduld und eine WÄ¼scheleine.

Irgendwie haben mich Farbkombination und Muster spontan an ein chinesisches Tee-Ei erinnert. Zum Vergleich...

Man kann das mit dem Abbinden auch strategischer angehen. Dabei kann man sich z.B. bei der japanischen TextilfÄ¼rbekunst etwas anschauen, dem "Shibori". Das werde ich als nÄ¼chstes ausprobieren...

Posted by orange in fÄ¼rben, sachen machen at 21:13

Tuesday, January 25. 2011

FundstÃ¼cke aus dem Biomarkt: Buddha's Bauch

Ich hatte in der Zeitung gelesen, dass in Haidhausen ein neuer Alnatura Supermarkt aufgemacht hat. Da ich zufÃ¤llig in der NÃ¤he war, habe ich ihn mir mal von innen angeschaut. Er ist sehr gerÃ¤umig, und hell eingerichtet. Gleich am Eingang gibt es einen BÃ¤ckereibereich mit allerlei frischen Backwaren. Wenn man am Obst- und GemÃ¼sestand vorbei gegangen ist, fÃ¤llt einem gleich die groÃe Auswahl an KÃ¼hl- und TiefkÃ¼hlprodukten auf. AuÃerdem gibt es natÃ¼rlich sÃ¤mtliche Konserven, Nudeln und SÃ¤Ã¼igkeiten.

Am Regal mit den GewÃ¼rzmischungen bin ich schon in so manchem Biomarkt hÃ¤ngen geblieben, da man dort immer spannende Zusammenstellungen findet. Leider auch sehr teuer. Diesmal habe ich mich verleiten lassen, doch eine mit nach Hause zu nehmen.

Aber die Zutatenliste hÃ¤ngte sich auch einfach zu gut an: Steinsalz, Vollrohrzucker*, gerÃ¶stete Erdnusskerne*, Gomasio* (Sesam*, Salz), Meerrettich*, schwarzer Pfeffer*, gerÃ¶steter Knoblauch*, Meeressalat*, Tulsi*, Shiitakepilze*, Galgant*, Langpfeffer*. (*Aus kontrolliert biologischem Anbau.) Und das DÃ¤nschen ist auch besonders schÃ¶n.

Sie hat den lustigen Namen "Buddha's Bauch" und ist fÃ¼r allerlei exotische Salate geeignet. Man rÃ¼hrt einen LÃ¶ffel davon in etwas warmes Wasser ein, gibt noch ein wenig (Reis-)essig und (Sesam-)Ã¶l dazu und kann damit GemÃ¼se, Nudeln, Reis und vieles mehr wÃ¤rzen.

Ich habe einen lauwarmen Glasnudelsalat mit GemÃ¼se gemacht. Tofu hatte ich leider keinen mehr, aber der hÃ¤tte auch prima rein gepasst.

Ich habe mir den Geschmack der WÃ¼rzmischung zwar etwas anders vorgestellt, aber fand den Salat dann trotzdem recht gelungen. Ich habe ihn am Abend lauwarm gegessen und am nÃ¤chsten Tag die Reste kalt verputzt.

FÃ¼r 2 Portionen:

1 Packung Glasnudeln
1 Karotte, in dÃ¼nne Streifen gehobelt
2 FrÃ¼hlingzwiebeln, in dÃ¼nne Ringe geschnitten
eine handvoll Chinakohl, in dÃ¼nne Streifen geschnitten
helles SesamÃ¶l oder SonnenblumenÃ¶l zum Anschwitzen des GemÃ¼ses

Dressing:

1,5 EL Buddha's Bauch GewÃ¼rzmischung
1,5 EL heiÃes Wasser
gerÃ¶stetes, dunkles SesamÃ¶l
Reisessig
Wer mÃ¶chte: 1 EL fein gehackter Ingwer, frischer Koriander, gerÃ¶stete Erdnuss-StÃ¼cke,

Die Glasnudeln in eine Schale geben und mit kochendem Wasser begieÃen. Ca. 2 Minuten ziehen lassen, bis sie etwas weicher, aber noch bissfest sind. Dann das Wasser abgieÃen.

Etwas Ãl in einer Pfanne erhitzen und das vorbereitete GemÃ¼se kurz darin anschwitzen. Es soll auch noch bissfest bleiben. Dann zusammen mit den Nudeln in einer Schale vermengen.

Das Dressing Ã¼ber den Glasnudelsalat geben und mit den verwendeten Zutaten abschmecken. Frischer Ingwer schmeckt sehr gut in der Sauce! Wer mÃ¶chte kann den Salat mit gerÃ¶steten ErdnÃ¼ssen und Koriander garnieren.

Blog Export: orange kÃ¼che, <https://www.orangekueche.de/>

Posted by orange in asiatische/orientalische gerichte, japan, nudelsalat, salate, snacks/vorspeisen, vegetarisch at 17:18

Sunday, January 23. 2011

WÃ¼rzig gebratene Okraschoten mit Tomaten und Ingwer

FÃ¼r 2-3 Portionen:

3 Packungen frische Okraschoten (ca. 20 StÃ¼ck)
1 EL getrocknete oder 4 frische CurryblÃ¤tter
ca. 1,5 cm Ingwer, geschÃ¤lt, in dÃ¼nne Scheiben geschnitten

5 Tomaten, grob gewÃ¼rfelt
ca. 1/2 cm frischer Ingwer, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst oder fein gehackt
Chilis nach gewÃ¼nschtem SchÃ¶rfegrad, fein gehackt
Garam Masala, KreuzkÃ¼mmel, Salz, Pfeffer
frische KorianderblÃ¤tter

Die Okras waschen, gut trockentupfen und in ca. 2 cm lange StÃ¼cke schneiden.

Reichlich Ghee oder Ã–l in einem Topf erhitzen und die OkrastÃ¼cke zusammen mit den Ingwerscheiben und den CurryblÃ¤ttern frittieren, bis sie aufhÃ¶ren zu schleimen und etwas "einschrumpeln" - ca. 5 Minuten. Herausnehmen und auf einem StÃ¼ck KÃ¼chenpapier abtropfen lassen.

Ein wenig von dem Ghee im Topf behalten (ca. 1 EL). Den Rest in eine Schale kippen und auskÃ¼hlen lassen, denn heisses Fett im SpÃ¼lbecken ist nicht so gut.

Die KreuzkÃ¼mmelsamen zusammen mit dem Knoblauch darin kurz anrÃ¶sten. Ingwer, Chili und Tomaten dazu geben und fÃ¼r ca. 5 Minuten auf niedriger Hitze kÃ¼cheln lassen. Mit Garam Masala, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Okraschoten mit den frittierten Ingwerscheiben und CurryblÃ¤ttern untermengen und nochmal kurz erhitzen.

Mit reichlich frischem Koriander und indischem Fladenbrot oder Reis servieren.

Posted by orange in asiatische/orientalische gerichte, indien, vegetarisch at 20:18

In nur 10 Minuten! Udon-Suppe mit frischem Spinat und Seidentofu

Bei unserem momentanen Lieblings-Sushi-Takeout Ichi Ban gibt es auch eine sehr leckere, sÃ¤ttigende Udon-Suppe mit frittierten Garnelen (Tempura). Ein perfektes, leichtes Abendessen das ich mir oft und gerne hole. Udon-Nudeln sind dicke, lange, japanische Weizennudeln.

Bisher hatte ich keine Ahnung, wie einfach es geht, eine vegetarische Variante der Udon-Suppe selbst zu machen. Bis ich auf den Blogbeitrag von Shaina Olmanson gestoÃ¼ben bin.

Kaum hatte ich das Foto gesehen, hatte ich total Lust eine zu essen. Also bin ich nach der Arbeit in den Asia-Markt gefahren und habe mir die paar nÃ¶tigen Zutaten besorgt. Viel braucht man ja nicht. Und ein paar Minuten spÃ¤ter saÃ¼ ich vor einer dampfenden Schale!

Schneller geht es kaum, ein gesundes und leckeres Essen zu zaubern. Und man braucht lediglich die Suppengrundlage. Als Einlage kann man das verwenden, was man gerade zur Hand hat. Jetzt mÃ¼sste ich mich nur noch irgendwann mal selbst an ein Tempura trauen ;-)

FÃ¼r 1 Portion:

1 groÃe Suppenschale voll GemÃ¼sebrÃ¼he
1 Packung fertig gekochte, eingeschweisste Udon-Nudeln
1-2 TL helle Misopaste (lieber erst nur einen TL rein tun und probieren - nachwÃ¤rzen kann man immer)

Suppeneinlage nach Wunsch und Geschmack, z.B.:
1 kleine handvoll frische SpinatblÃ¤tter
1 kleine Karotte, geschÃ¤lt und in dÃ¼nne Scheiben geschnitten
ein paar WÃ¼rfel Seidentofu
2 EL FrÃ¼hlingzwiebeln, in dÃ¼nne Ringe geschnitten
1/2 TL frischer, fein gehackter Ingwer
1 EL gerÃ¶steter Sesam

Sesam in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun anrÃ¶sten. Beiseite stellen.

Die GemÃ¼sebrÃ¼he in einem Topf erhitzen. Wenn sie kocht, die Hitze herunterschalten und die Nudeln und Karottenscheiben hinein geben. Nach einer Minute auch den Spinat, Tofu und Ingwer zufÃ¼gen.

Ein paar EsslÃ¶ffel BrÃ¼he in ein SchÃ¼lchen abschÃ¶pfen und die Misopaste damit gut verquirlen. Die nun verflÃ¼ssigte Paste in die Suppe geben und vorsichtig umrÃ¼hren. Eine weitere Minute kÃ¶cheln und dann sofort in einer groÃen SuppenschÃ¼ssel servieren und mit dem gerÃ¶steten Sesam bestreuen.

Am besten essen sich die groÃen, dicken Nudeln mit StÃ¼bchen und fÃ¼r die BrÃ¼he kann man einen LÃ¶ffel reichen, oder sie direkt aus der Schale schlÃ¼rfen.

Um die Suppe noch reichhaltiger zu machen, kann man ein gekochtes Ei und/oder frittierten, getrockneten Tofu hinein geben. Auch frische Tempura-Garnelen (Garnelen im Backteig frittiert) schmecken fantastisch dazu. NatÃ¼rlich kÃ¶nnte man statt Spinat auch getrocknete Algen nehmen. So kann man die Liste unendlich weiterfÃ¼hren.

Tip: Wenn man die Misopaste in ein sauberes Schraubglas fÃ¼llt und sie in den KÃ¼hlschrank stellt, hÃ¤lt sie relativ lange!

Posted by orange in asiatische/orientalische gerichte, japan, snacks/vorspeisen, suppen, vegetarisch at 12:02

Saturday, January 22. 2011

DIY: Noch mehr Liesl: gestrickte Wand- oder TÄ¼rdeko

Wie schon versprochen, habe ich noch mehr gelieselt. Und gelieselt und gelieselt. Meterlang! Aber es hat sich gelohnt:

Aus ein paar langen Strickkordeln und stabilem Draht lÄ¼sst sich nÄ¼mlich kinderleicht ein Schriftzug biegen, der eine kahle Wand oder eine TÄ¼r verschÄ¼nern kann.

Und so geht's:

Erst kommt die Arbeit: Die Strickliesl-Kordeln mÄ¼ssen jeweils so lang sein, dass man die gewÄ¼nschten WÄ¼rter formen kann. Deshalb vor dem Abketten immer wieder ausprobieren, ob es schon reicht.

Wer nicht mehr weiss, wie das mit dem Stricken genau funktioniert, kann sich gerne mein Video zu GemÄ¼te fÄ¼hren (hier ganz unten.)

Dann den Draht (mit Ä¼ 0,08 versilbertem Kupferdraht ging es gut) durch das hohle Innere der fertigen Kordel ziehen. So abzwicken, dass vorne und hinten ein halber Zentimeter Draht aus der Kordel heraussteht. Dieses Drahtende mit einer Rundzange zu einer Schlaufe formen. Nun kÄ¼nnen die Buchstaben gebogen werden.

Nach Bedarf an strategisch wichtigen Verbindungspunkten ein paar mal mit Wolle umwickeln, so hÄ¼lt es besser.

Wenn man den Schriftzug an einer TÄ¼re befestigen mÄ¼chte, eignet sich ein Metall-KleiderbÄ¼gel gut. Dazu den Haken um 45 Grad umbiegen und oben Ä¼ber die TÄ¼re hÄ¼ngen. Der KleiderbÄ¼gel kann auch nach Lust und Laune mit Lack farbig angemalt oder angesprÄ¼ht werden.

Wenn man den Schriftzug als Wand- oder freischwebende Raumdeko verwenden mÄ¼chte, sieht z.B. ein schÄ¼nes StÄ¼ck Bambusstab oder ein Ast toll aus.

Als Verbindung zwischen den WÄ¼rtern und Verbindung zwischen Schriftzug und AufhÄ¼ngung gefallen mir Metallketten besonders gut. Solche habe ich auch verwendet. Man kann sie als Meterware im Bastel- oder Perlenladen kaufen und in der gewÄ¼nschten LÄ¼nge mit einer Zange abclipsen.

NatÄ¼rlich gehen auch Stoff-, LederbÄ¼nder, NylonschnÄ¼re oder Wolle, die man an den vorhin zurechtgebogenen Drahtschlaufen der WÄ¼rter mit einem Knoten befestigt.

Mit kleinen Metallringen oder zu Ringen gebogenem Draht lassen sich die Ketten gut am KleiderbÄ¼gel einhÄ¼ngen.

Wie viele LÄ¼ngsstrÄ¼nge man braucht, hÄ¼ngt in erster Line von den zu befestigenden WÄ¼rtern ab - wie lange sie sind und wie schwer. Es kann sein, dass die Mitte bei nur zwei Ketten ein wenig durchhÄ¼ngt, dann hÄ¼ngt man einfach noch eine Dritte rein.

Ein Traum in GrÄ¼n... FrÄ¼hstÄ¼ck Shanti Lodge Style

DrauÄ¼en tanzen die Schneeflocken weiter und es ist zapfig kalt.
Aber ich trÄ¼ume von Sonne und Strand.
Und wenn ich da jetzt wÄ¼re, sÄ¼he ich in etwa so aus:

Kurzer Vergleich zum Ist-Zustand:

Doch schon ein einfaches FrÄ¼hstÄ¼cksbrot kann einen mental in die WÄ¼rme beamen. Nach Bangkok, direkt an meinen Lieblingstisch in die Shanti Lodge. Dort gibt es nÄ¼mlich das beste FrÄ¼hstÄ¼cksbrot auf der ganzen Welt.

Und so in etwa holt man es sich auf den heimischen Tisch:

1 Scheibe Brot oder 2 Scheiben Toast
1 Schalotte
1 handvoll frische SpinatblÄ¼tter
Salz, Pfeffer
Butter
wer mag: FrischkÄ¼se

Brot im Toaster oder einer Pfanne knusprig anrÄ¼sten.

In einer kleinen Pfanne 1 guten EsslÄ¼ffel Butter schmelzen und die SchalottenwÄ¼rfel darin anschwitzen. Die SpinatblÄ¼tter dazu geben (wenn sie sehr groÄ¼ sind, grob in StÄ¼cke schneiden). Auf mittlerer Hitze unter rÄ¼hren zusammen fallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und - wer mag noch einer Prise gerÄ¼stetem Knoblauch aus der MÄ¼hle wÄ¼rzen.

Das Brot ist nun etwas abgekÄ¼hlt und man kann es mit Butter oder reichlich FrischkÄ¼se bestreichen. Dann den Spinat darauf verteilen, schÄ¼n anrichten und mit einer heiÄ¼en Tasse Schwarztee genieÄ¼en...

Miss u BKK

Posted by orange in snacks/vorspeisen, vegetarisch at 12:50

Wednesday, January 19. 2011

Gute VorsÄtze?

Dioxinskandal hin oder her, etwas Gutes hat es ja: Das ganze Thema sorgt wieder ein wenig dafÄ¼r, dass die Lebens-LeidensumstÄnde der "Ware Tier" und somit auch das Verhalten der Verbraucher mehr MedienprÄsenz erhalten. Das heizt Diskussionen an und der eine oder andere denkt vielleicht sogar kurzfristig darÄ¼ber nach, was er tÄmglich auf dem Teller liegen hat, wo es her kommt und ob das alles so wÄ¼nschenswert und vertretbar ist.

Wenn man ehrlich zu sich selbst ist, gibt es immer Situationen, die verbesserungsfÄhig sind. NatÄ¼rlich auch bei mir, deshalb mÄ¶chte ich nicht wild mit dem Zeigefinger wedeln. Aber der altbekannte Spruch "Nachfrage regelt das Angebot" trifft den Nagel einfach ganz gut auf den Kopf. Auch wenn man sich als Einzelner oft recht machtlos vorkommt, kann man doch etwas tun - sich informieren, bewuÄ¶t wÄ¶hlen, wo und was man einkauft und vielleicht hin und wieder auch mal auf etwas verzichten. NatÄ¼rlich ist eine bessere QualitÄt auch teurer und man kann sich gewisse Dinge vielleicht nicht jeden Tag leisten. Aber muss wirklich immer alles verfÄ¼gbar sein, egal unter welchen UmstÄnden es in die Ladenregale gelangt? Ich denke, wenn jeder nur ein bisschen was tut, hilft das schon ungemein.

Das ist so grob mein Vorsatz fÄ¼r's neue Jahr - nach dem, was man eigentlich die Ganze Zeit denkt und fÄ¼hlt, in Zukunft wieder noch konsequenter zu handeln.

Posted by orange at 21:37

Gebackene Aubergine mit Feta und Tomaten

Hol dir Sonne auf den Teller - und das auch noch stressfrei und unkompliziert!

1 Aubergine
1 groÄ¶es StÄ¼ck Feta
2 Knoblauchzehen
eine gute handvoll frische BasilikumblÄtter
1/2 (rote) Zwiebel
ca. 5 Tomaten
OlivenÄ¶l
Pfeffer, evtl. Salz

Ofen auf 200Ä°C vorheizen.

Die Aubergine der LÄnge nach aufschneiden, aber unten nicht ganz durchtrennen. Mit der Hand vorsichtig noch etwas mehr aufklappen. Die Aubergine in eine Auflaufform legen. Davor vielleicht etwas OlivenÄ¶l drunter geben, dass sie beim Backen nicht festklebt.

Den Feta in eine Schale brÄ¶seln und mit einer grob gehackten Knoblauchzehe und der HÄlfte der BasilikumblÄtter (ebenfalls grob gehackt) vermengen. Die Fetamasse in die Mitte der Aubergine fÄ¼llen.

Die Tomaten in Spalten und eine Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden, das restliche Basilikum grob hacken und alles um die Aubergine herum in der Auflaufform verteilen. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und Ä¼ber das Gericht streuen. GroÄ¶zÄ¼gig pfeffern - Salz ist meist nicht so viel nÄ¶tig, da der Feta schon recht salzig ist.

GroÄ¶zÄ¼gig OlivenÄ¶l Ä¼ber Aubergine und Tomaten trÄ¶ufeln und die Auflaufform fÄ¼r ca. 30-40 Minuten in den Backofen geben.

Wenn die Aubergine weich ist (einfach mit einer Gabel testen) und die Tomaten eingekocht, mit frischem Chiabatta oder

Baguette servieren.

Posted by orange in vegetarisch at 20:48

Tuesday, January 11. 2011

DIY: Geschenk-AnhÄ¼nger / Druck mit Holzmodeln

PÄ¼nktlich zum Advent fÄ¼ngt in MÄ¼nchen immer das Tollwood Winterfestival an. FÄ¼r alle, die gerne Kitsch, Krusch und bunte Sachen mÄ¼gen und die nicht zurÄ¼ck schrecken, wenn diese auch noch nach Patchouli-RÄ¼ucherstÄ¼bchen duften, ist das eine Zeit, in der der Geldbeutel Potential zum GlÄ¼hen hat. Die Preise sind nicht gerade niedrig, aber man findet sicher immer wieder etwas, das man unbedingt braucht. Mein Freund wÄ¼rde diese Theorie nicht bestÄ¼tigen, aber fÄ¼r solche Exemplare bleiben immer noch die unzÄ¼hligen Essens- und GlÄ¼hweinstÄ¼nde.

Ich weiss, es ist gemein, davon erst zu berichten, wenn es schon vorbei ist. Aber im Sommer gibt es auch regelmÄ¼sig ein Tollwood - dieses Jahr von 22. Juni bis 17. Juli 2011! Da dauert das Warten nicht mehr ganz so lang.

Beim Schlendern durch die Marktzelte habe ich auf jeden Fall eine wunderschÄ¼ne kleine, handgeschnitzte Holzmodel aus Indien gefunden. Das Motiv war Ganesha - der hinduistische Elefantengott, der dafÄ¼r bekannt ist, alle Hindernisse aus dem Weg zu rÄ¼umen und GlÄ¼ck fÄ¼r einen Neuanfang zu bringen.

Also ein perfektes Symbol fÄ¼r den bevorstehenden Jahreswechsel - und ein schÄ¼nes Motiv fÄ¼r meine diesjÄ¼hrigen Weihnachts-GeschenkanhÄ¼nger. Freie Bahn fÄ¼r alle TrÄ¼ume und Vorhaben im neuen Jahr!

Mit einem Holzstempel bedruckte GeschenkanhÄ¼nger

Holzstempel funktionieren mit normaler Stempelfarbe nicht sehr gut, da die Farbe zu schlecht daran haftet. Mit Linoldruckfarbe klappt es jedoch einwandfrei und der Druck fÄ¼hlt sich zudem schÄ¼n reliefartig an. Mit fixierbarer Textilfarbe kÄ¼nnte man natÄ¼rlich auch Stoffe bedrucken.

Wenn man Linoldruckfarbe auf Wasserbasis kauft, spart man sich die LÄ¼sungsmittel fÄ¼r die Reinigung.

Holzmodeln findet man mit ein wenig GlÄ¼ck online (eine riesen Auswahl gibt es z.B. bei BlauweiÄ¼chen), auf AntiquitÄ¼ten- oder AsienMÄ¼rkten, im Urlaub oder vielleicht sogar auf dem Flohmarkt.

Man braucht:

Linoldruckfarbe auf Wasserbasis

Holzstempel

Gummiwalze

Glasplatte oder Teller

250 g Kartonpapier, um die KÄ¼rtchen auszuschneiden

Lineal und Bleistift

Locher oder Lochzange

evtl. Buntstife zum Verzieren

Seidenband

Zuerst sollte man Ä¼berlegen, wie groÄ¼ die KÄ¼rtchen sein sollen und dann den Karton mit Bleistift und Lineal aufteilen. Wenn man mit einem Stempel arbeitet sollte dieser natÄ¼rlich spÄ¼ter gut auf die Karte passen.

Nun kÄ¼nnen die KÄ¼rtchen mit einer Schere ausgeschnitten werden. Noch verbleibende Bleistift-Strichreste einfach wegradieren. Mit einem Locher oder - noch besser - einer Lochzange oben ein Loch fÄ¼r das Geschenkband stanzen.

Etwas Farbe auf einen Teller drÄ¼cken und mit der Walze so lange drÄ¼ber rollen, bis sie gleichmÄ¼sig dÄ¼nn mit Farbe benetzt ist. Dann mehrmals Ä¼ber den Holzstempel rollen, um ihn ausreichend einzufÄ¼rben. Den Stempel auf das Papier legen und von allen Seiten vorsichtig andrÄ¼cken.

Stempel und Teller nach der Verwendung grÄ¼ndlich unter flieÄ¼endem Wasser reinigen. Bei den kleinen ZwischenrÄ¼umen im Stempel kann man - wenn nÄ¼tig - mit einer weichen ZahnbrÄ¼ste vorsichtig nachhelfen.

Wenn die Farbe trocken ist, kann die Karte noch weiter verziert werden, z.B. mit einem Rahmen. Ich habe dafÄ¼r einen Buntstift verwendet.

Mit selbst gemachtem Geschenkpapier kann die Karte perfekt farblich abgestimmt werden.

Posted by orange in drucken, papier, sachen machen at 21:18

DIY: Florales Geschenkpapier mit Kartoffeldruck

Nachdem mein Last-Minute-Geschenkpapier letztes Jahr so gut funktioniert hatte, wollte ich auch zu diesem Weihnachtsfest nicht auf eine gekaufte Rolle zurÄ¼ckgreifen.

Das Motiv ist am Ende durch Zufall sehr floral geworden, so dass es sicher auch in den FrÄ¼hling und Sommer passt!

Man braucht:

Linolfarbe, z.B. die restliche von den Geschenk-AnhÄ¼ngern (es gehen aber auch Wasser-, AbtÄ¼rn-, Acryl- oder Textilfarben)

Kartoffeln

Gummiwalze

Glasplatte oder Teller

Papier, z.B. Seidenpapier oder Japanpapier

evtl. Buntstife zum Verzieren

1. Papier auswÄ¼hlen

Seidenpapier, wie man es vom Verpacken von zerbrechlichen GenstÄ¼nden aus dem Kaufhaus kennt, wÄ¼rde sich ganz gut als Geschenkpapier eignen. Dass das Geschenk nicht durchscheint kÄ¼nnte man mehrere Lagen Ä¼bereinander legen und nur die oberste bedrucken.

NatÄ¼rlich kann man auch alte Zeitungen oder die weiÄ¼e Seite von schon mal benutztem Geschenkpapier bedrucken, wenn man diese Papiere wiederverwerten mÄ¼chte.

Ich habe Japanpapier hergenommen. Das gibt es auch in grÄ¼en Formaten in LÄ¼den fÄ¼r KÄ¼nstlerbedarf und es hat eine wunderschÄ¼ne Struktur. Allerdings ist es recht teuer.

2. Stempel vorbereiten

Jeder kennt Kartoffeldruck sicher noch aus Kindertagen. Aus einer schÄ¼nen Kartoffel wird mit Hilfe eines kleinen, scharfen Messers ein einfaches Motiv ausgeschnitten. Das Motiv kann freihand geschnitten, vorher aufgezeichnet oder mit einem PlÄ¼tzchenausstecher "vorgestanz" werden.

Ein Kartoffelstempel ist leicht zu basteln und auch sehr kostengÄ¼nstig. Man kann damit - je nach verwendeter Farbe - auf sÄ¼mtliche Materialien drucken, auch auf Stoff! Aber er ist nicht sonderlich langlebig. Wenn Ä¼berhaupt, hÄ¼lt er in einen Plastikbeutel gewickelt maximal 1-2 Tage im KÄ¼hlschrank, dann fÄ¼ngt er an zu schrumpeln.

Ich konnte mich nicht recht fÄ¼r ein Motiv entscheiden und habe wild an meiner armen Kartoffel herumgeschnitzt. Irgendwann hatte ich nur noch Kartoffelsalat. Aber sogar mit dÄ¼nnen Scheiben kann man noch drucken. BIÄ¼tenblÄ¼tter werden so z.B. sehr schÄ¼n. Ein GlÄ¼ck fÄ¼r mich :-)

3. Farbe auftragen

Wenn alle Stempel und zu bedruckenden Papiere vorbereitet sind, kann man ein wenig Farbe auf einen Teller oder eine Glasplatte drÄ¼cken und sie mit der Farbwalze zu einer gleichmÄ¼Ä¼igen dÄ¼nnen FlÄ¼che ausrollen. Die Kartoffel

dann in die Farbe eintunken und auf das Papier drÃ¼cken.

FÃ¼r kleine Geschenke habe ich das Papier schon vor dem Gestalten auf die richtige GrÃ¶Ãe zugeschnitten. Das Motiv kam dann jeweils auf die Vorderseite, wo ich es mit Buntstiften vervollstÃ¤ndigt habe. Bei breiteren FlÃ¤chen kann man mehrere Motive nebeneinander aufdrucken und bei einer lÃ¤nglichen Geschenkverpackung habe ich eine sehr langstielige Blume gestaltet (ein Teil davon ist im ersten Bild zu sehen).

Dazu passen perfekt selbst bedruckte Geschenk-AnhÃ¤nger.

Hier findet Ihr noch eine Idee fÃ¼r "Last Minute Geschenkpapier".

Posted by orange in drucken, sachen machen at 21:16

Friday, January 7. 2011

Amazing Ceylon - kÄ¼stliche GrÄ¼Ä¼e aus Sri Lanka: 2. Unawatuna

23.10. - 13.11.2010

SÄ¼d-West-KÄ¼ste und Hochland in drei abwechslungsreichen Wochen

â€¹ Teil 1 - Hikkaduwa

â€º Teil 3 - Talalla

â€º Teil 4 - Uda Walawe

â€º Teil 5 - Ella

â€º Teil 6 - Nuwara Eliya

â€º Teil 7 - Kandy und Colombo

Mit dem Minivan sind wir durch das verregnete Galle (von den EnglÄ¼ndern "Goll" genannt) gefahren und haben Geld gewechselt. In den bisherigen Urlauben hatten wir immer sÄ¼mtliche Zahlungsmittel dabei. NatÄ¼rlich eine Kreditkarte, eine EC-Karte - die funktioniert z.B. in Thailand am ATM-Automaten wunderbar - und Traveller Cheques, da sie praktisch und sicher sind. In Sri Lanka hÄ¼tte man sich die Schecks allerdings sparen kÄ¼nnen, denn die meisten Banken haben aus den kreativsten GrÄ¼nden abgelehnt, sie zu wechseln. Wenn man doch GlÄ¼ck hatte, konnte man schon mal eine Stunde in der Ä¼berÄ¼lten Bank verbringen, bis man seine paar Rupien in den HÄ¼nden halten durfte. ATM-Automaten waren weit verbreiteter, als erwartet. Dort Geld abzuheben spart viel Zeit und Nerven, ist aber mit Sicherheit auch langweiliger ;-).

Als wir wieder flÄ¼ssig waren, ging die Fahrt vorbei am Galle Fort, die KÄ¼stenstraÄ¼e weiter in Richtung SÄ¼den. Unawatuna sollte unser nÄ¼chster Ort der Erholung sein. Von unserem "Noch-Guide" (siehe Eintrag Hikkaduwa) wurde uns das Tartaruga als Unterkunft vorgeschlagen. Wir fanden es aber relativ teuer, fÄ¼r das, was geboten wurde.

Die nÄ¼chsten Zimmer, die wir uns ansahen, waren in einem Gasthaus, deren Betreiber wohl in irgend einer familiÄ¼ren Konstellation zu Neela's stehen - wo wir zuvor Ä¼bernachtet hatten. Die Zimmer ganz oben waren nett, aber die Treppe hinauf war im Regen mÄ¼rderisch glatt, es sah recht einsam und verlassen aus (aber ist ja auch noch nicht ganz Hauptsaison) und wir wollten eigentlich nÄ¼her an's Meer. Langsam kam Hunger auf und wir entschieden uns, ein Gasthaus aus dem Lonely Planet herauszusuchen, um dort als nÄ¼chstes hin zu fahren. Dort gab es aber keine Zimmer mehr. Also versuchten wir es - schon ein wenig resigniert - genau daneben, im Banana Garden (www.banana-garden.com).

Von der StraÄ¼e aus sah es nicht sehr spektakulÄ¼r aus, aber sobald man das offene Restaurant betrat, wurde einem ein alles entschÄ¼digender Meerblick geboten. Somit hatten wir unsere neue Unterkunft gefunden.

Mit viel GlÄ¼ck waren gerade zwei nebeneinander liegende, groÄ¼e Zimmer im zweiten Stock frei (vorsicht - auch hier ist die Treppe bei Regen extrem rutschig!). Ein groÄ¼es Bad, Bett und Balkon mit Meerblick - die Aussicht kÄ¼nnte durchaus schlechter sein!... Das darf einem dann auch 3.000 LKR wert sein.

DrauÄ¼en war es noch immer am Regnen und Winden, da war ein Sri Lankisches Rice + Curry und eine Tasse Tee genau das Richtige, um von innen zu wÄ¼rmen. An 30 Grad gewÄ¼hnt man sich schnell, aber man fÄ¼ngt das Frieren an, sobald es ein wenig abkÄ¼hlt.

Es stellte sich heraus, dass der Manager des Banana Garden lÄ¼ngere Zeit in Deutschland gelebt hat, die Sprache super beherrscht, einige gute Tipps auf Lager hat und zudem sehr nett und unterhaltsam ist. Er hat uns erstmal zu den schon bestellten Gerichten (Dhal, GemÄ¼securry, "Deville Prawns") noch ein paar weitere zusammengestellt, um uns probieren zu lassen. Da gab es leckeres Curry aus Baby-Jackfruit, eines mit Pilzen und ein Sambol aus getrocknetem Fisch. Den obligatorischen Avocadosalat muss ich wahrscheinlich schon gar nicht mehr erwÄ¼hnen...

Um den Abend ausklingen zu lassen, sind wir ein StÄ¼ck weit den Strand runter gelaufen und haben uns auf die Terrasse des "Peacock" gesetzt. Mit einigen Cocktails und Arrack-Cola hat man dort auch recht schnell Freunde gefunden. Die Musik war laut, aber es war auf jeden Fall lustig und nett.

Vom Essen wurde uns eher abgeraten, aber erst nachdem wir es einen Tag spÄ¼ter schon ausprobiert hatten. Mein Fisch mit Pommes und Salat war aber voll ok. Die gebratenen Nudeln mit GemÄ¼se waren wohl auch gut, aber die vermeintlichen King Prawns sahen eher wie verhungertes FischkÄ¼der aus, die im hintersten Eck des KÄ¼hlschranks gefunden wurde. Naja, es kann ja nicht jeder kulinarische Schuss ein Treffer sein...

Die nÄ¼chsten Tage haben wir schÄ¼n faul verbracht mit Sonnen, Essen und das StÄ¼dtchen erkunden.

Im Banana Garden wurde uns der gegenÄ¼berliegende Juwelier (Krishan Gem & Jewellers, Peellagoda, Unawatuna, GALLE, Sri Lanka) empfohlen. Da es meist recht anstrengend ist, sich bei einem Juwelier in der Einkaufsmeile Ä¼ber den Tisch ziehen beraten zu lassen, haben wir diesen einfach mal besucht, um zu gucken, ob es dort Ä¼hnlich ist. Wir waren sehr positiv Ä¼berrascht, denn er hatte nicht nur wirklich schÄ¼ne SchmuckstÄ¼cke anzubieten, auch die AtmosphÄ¼re war sehr entspannt und angenehm. Wir haben ziemlich viel Zeit dort verbracht um uns alles anzusehen und uns zu entscheiden. Den Ring, den ich letztendlich wollte, hat er sogar nochmal in meiner GrÄ¼Ä¼ye nachgebildet und ich konnte ihn am nÄ¼chsten Tag abholen. Er passte perfekt und auch die meisten offenen Weihnachtsgeschenke auf der Liste konnten danach abgehakt werden.

Wenn man die HauptstraÄ¼ye noch etwas weiter rauf ging und irgendwann wieder in Richtung Meer abbog, fand man sich in einem Gewirr kleiner StraÄ¼yen und Gassen wieder. Links und rechts gab es StÄ¼nde und LÄ¼den fÄ¼r alles, was das Touristenherz begehrt - Kleidung, Postkarten, Schnitzereien. Auch an dem einen oder anderen GemÄ¼se- oder Rotistand kamen wir vorbei. Doch der beste Ort um sich in dieser Ecke niederzulassen ist das South Ceylon Vegetarian Restaurant (southceylonrestaurant.com).

Insgesamt waren wir 3 Mal hintereinander dort. Der Grund dafÄ¼r ist klar - wir wurden sehr herzlich empfangen, das Essen ist einfach gÄ¼ttlich und auf der Terrasse lÄ¼sst es sich super entspannen (ausreichend NoBite aber nicht vergessen!).

Als Vorspeise gab es Onion Bhaji (Zwiebelringe im Backteig) mit einem Joghurt-Dip und Guacamole (eine Creme aus den gigantischen Sri Lanka-Avocados und Knoblauch) mit selbst gebackenem Schwarzbrot (noch warm). Dann haben wir uns mit vegetarischem sÄ¼ndindischem Essen verwÄ¼hnen lassen - Masala Dosa (knuspriger Pfannkuchen aus Linsenmehl mit wÄ¼rzigen Tomaten und Kartoffeln gefÄ¼llt) und Uppma (ein Griesgericht mit verschiedenen deftigen Beilagen).

Da es uns dort so gut gefallen hatte und wir vom guten Geschmack der Betreiber fest Ä¼berzeugt waren, haben wir gefragt, ob sie uns ein Restaurant empfehlen kÄ¼nnen, wo es gutes Rice + Curry gibt. Daraufhin haben sie uns angeboten, ein Sri Lankisches Abendessen fÄ¼r uns bei ihnen im Restaurant vorzubereiten. Somit hatten wir ein Date fÄ¼r den nÄ¼chsten Abend.

Ein Date mit Jackfruit-, Ananas- und KÄ¼rbiscurry, mit Coconut Sambol, Pappadam und Dhal. Ein Traum... da war mehrmals ein Nachschlag nÄ¼tig. Zum krÄ¼nenden Abschluss gab es Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofen, mit warmer Schokosauce und Eis. Die Werbefritzen hatten also Recht - in Sri Lanka findet man tatsÄ¼chlich das Paradies! :-)

Irgendwann muss man sich auch mal ein wenig bewegen und so beschlossen wir, zu der Dagoba (Buddhistisches Denkmal) am anderen Ende des Strandes zu spazieren, deren Spitze wir vom Balkon immer so schÄ¼n im Sonnenuntergang sehen konnten.

Doch davor erstmal ein stÄ¼rkendes FrÄ¼hstÄ¼ck im Sunil Garden. Das Gasthaus mit Restaurant und Coffee Shop bietet zum Beispiel KÄ¼stlichkeiten wie einen Kokos-Shake mit Ingwer, Schoko-Croissants, Sandwiches mit RÄ¼ucherlachs und Ei und vernÄ¼nftigen Kaffee.

Das kleine CafÄ¼ ist sehr stilvoll und gemÄ¼tlich eingerichtet, wie ich finde. Die tollen HolzmaÄ¼bel haben es mir absolut angetan. Sie verkaufen dort auch hÄ¼bsch bestickte Batikteile, wie Taschen und KissenbezÄ¼ge. Da musste ich fÄ¼r die kleine Tochter meiner Freundin gleich einen mitnehmen.

Teil 2 des Sportprogramms fand am Abend statt. Da wir zu Beginn der Hauptsaison da waren, war der Strand noch nicht vÄ¼llig von Touristen belagert. Aber Unawatuna ist nicht nur zum Entspannen da, sondern man kann auch ab und an das Tanzbein schwingen. Strandparties werden durch Mundpropaganda und Ä¼ber Flyer beworben, man verpasst also nichts. Wer nach ausgefallenen Musikrichtungen sucht, wird eher enttÄ¼uscht sein - die Ä¼bliche Pop-Hip-Hop-Dance-Mischung ist Standard. Aber es gibt ja noch immer Arrak um sich den Sound schÄ¼n zu trinken ;-)

Was uns sehr erstaunt hatte war, dass vor allem die TouristINNEN diesen Vorschlag scheinbar sehr ernst nehmen und sich hemmungslos an die anwesenden Sri Lankischen MÄ¼nner Boys ranschmeissen. Wenn man dann als EuropÄ¼erin auf einer solchen Party zur Abwechslung weder eng angeschmiegt tanzen, noch anderweitig schmÅ¼sen mÄ¼chte, erntet man vÄ¼llig erstaunte Blicke (nach dem 4. abgewehrten Versuch, wenn vorab genannte EuropÄ¼erin langsam sauer wird und wild gestikulierend mitteilt, dass sie gleich handgreiflich wird). Also MÄ¼dels - passt auf Euren Hintern auf am Partystrand ;-)

Zuerst waren wir beim Cormoran Beach Corner. Der junge Mann, der uns eingeladen hatte war sehr nett und hatte sich total bemÄ¼ht, die Party schÄ¼n zu gestalten. Die TanzflÄ¼che war gerÄ¼umig, das Sandwich gut und man konnte sich am Strand an Tische setzen und einen Cocktail oder ein Bier trinken. Als wir ankamen, waren noch recht wenig Leute da, was uns fÄ¼r ihn leid tat. Hoffentlich kamen spÄ¼ter noch mehr.

Die Location nebenan - Kingfisher - war etwas professioneller fÄ¼r eine Party ausgelegt. Mehr Lichteffekte und ein Pavillion mit Sitzkissen. Die Musik war Ä¼hnlich und auch die Gesinnung der Jungs und MÄ¼dels ;-). DafÄ¼r war weniger Platz. Am besten guckt man einfach Ä¼berall mal hin und schaut, wo es einem am besten gefÄ¼llt.

Die nÄ¼chste Fahrt brachte uns ins verschlafene Ä¼rtchen Talalla - zwei Tage einsamer Strand und sportliche Wellen.

Posted by orange in reiseberichte, sri lanka at 16:15

Tuesday, January 4. 2011

Dhal Makhani - Linsen in Tomaten-Buttersauce

Dhal Makhani steht auf der Speisekarte von ziemlich allen nordindischen Restaurants. Ãberall schmeckt es ein bisschen anders und doch immer cremig-lecker. DafÃ¼r sorgen nicht nur die GewÃ¼rze, sondern auch die ordentliche Menge Butter und Sahne in der Sauce.

Bei A Life (Time) of Cooking habe ich ein Rezept entdeckt, das mir sehr gut gefallen hat. Mindestens genauso gut hat mir die Geschichte mit dem Postmann gefallen - also schaut auf dieser Seite unbedingt einmal vorbei, es lohnt sich :-)

Ich habe ein paar andere Linsensorten als im Originalrezept verwendet, weil ich diese gerade da hatte. Im WÃ¼rzÃ¶l habe ich noch Senfsamen und am Schluss Kidneybohnen aus der Dose ergÃ¤nzt. Aber das kann ja jeder ganz nach seinem Gusto machen.

Hier nun meine Dhal Makhani Version:

Linsen kochen

250 g gemischte Linsen (ich habe je eine handvoll Urid-, Masoor-, Chana- und Moonghal verwendet)

2 cm frischer Ingwer, grob in StÃ¼cke geschnitten

3 Knoblauchzehen

2 Chillies

Eine Schale auf eine Waage stellen und von allen vorhandenen Linsensorten eine handvoll hinein geben, bis man ca. 250 g zusammen hat.

Wenn mÃ¶glich die Linsen Ã¼ber Nacht einweichen. Ich hab das leider vergessen, deshalb habe ich auch die ganzen Kichererbsen im Foto weg gelassen und sie am Ende durch 1 Dose Kidneybohnen ersetzt. Die Kichererbsen wÃ¤ren uneingeweicht nicht so schnell durch geworden. Bei den anderen genannten HÃ¼lsenfrÃ¼chten klappt es zur Not auch ohne. Rote Linsen (Masoor Dhal) mÃ¼ssen gar nicht eingeweicht werden, sie haben eine recht kurze Garzeit.

Das Einweichwasser unbedingt wegschÃ¼tten und die Linsen vor dem Kochen (auch wenn man sie uneingeweicht verwendet) mit frischem Wasser mehrmals waschen.

Die gewaschenen Linsen zusammen mit dem Knoblauch, Ingwer und den Chilis in reichlich kochendem Wasser bei mittlerer Hitze garen. Vorsicht, Linsen kÃ¶nnen ziemlich schÃ¤umen und gehen am Anfang gerne mal Ã¼ber!

Wenn die Linsen weich sind, das Wasser abgieÃŸen und sie teilweise ein wenig zerstampfen.

FÃ¼r das WÃ¼rzÃ¶l

ein groÃŸer LÃ¶ffel Ghee (Butterschmalz)

1 TL KreuzkÃ¼mmelsamen

1 TL schwarze Senfsamen

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

eine Messerspitze Asafoetidapulver

1/2 TL Bockshornkleesamen

2 Dosen stÃ¼ckige Tomaten oder TomatenpÃ¼ree

Das Ghee in einer Pfanne erhitzen und KreuzkÃ¼mmel, Senf- und Bockshornkleesamen anrÃ¶sten, bis sie duften. Ich brate gerne auch noch einen EsslÃ¶ffel Urid Dhal mit an - das gibt ein tolles RÃ¶staroma.

Recht bald den Knoblauch zufÃ¼gen und ebenfalls goldbraun anbraten. Das Asafoetidapulver darf nun auch mit rein. Aufpassen, dass die GewÃ¼rze nicht anbrennen, sonst werden sie bitter - zur Not die Pfanne von der Platte schieben. Mit TomatenpÃ¼ree ablÃ¶schen, alles vermischen und die Masse zu den Linsen geben.

Verfeinerung

(Optional: 1 Dose Kidneybohnen oder Kichererbsen, mit klarem Wasser abgespÃ¼lt)

100 g Butter (ich nehm meist etwas weniger)

30 ml Sahne

1 TL Garam Masala

1/2 TL Korianderpulver

Chilipulver - so viel man mag

Salz, Pfeffer

Das Dhal wieder zum kÃ¼cheln bringen. Jetzt wÃ¤re auch der Zeitpunkt wo man die gewaschenen Dosenbohnen mit hinein gibt - nur wenn man mÃ¶chte. Mit Chili, Garam Masala, Salz, Pfeffer und Korianderpulver wÃ¼rzen. Die Sahne und die Butter ebenfalls unterrÃ¼hren. Auf kleiner Hitze fÃ¼r weitere 30 Minuten durchziehen lassen. Nochmal mit Garam Masala, Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren

Mit reichlich frischem Koriander servieren. Ich mag dazu am liebsten noch einen Klecks Schmand oder Joghurt, ein paar erfrischende GurkenstÃ¼cke und einen LÃ¶ffel feurige Zitronenpickles. Und noch satter macht es mit Reis oder Fladenbrot.

Das Dhal kann man auch super aufwÃ¤rmen und am nÃ¤chsten Tag mit in die Arbeit nehmen.

Tipp:

Wer nicht immer an frischem Koriander kommt, aber auf den typischen Geschmack im Curry oder Dhal nicht verzichten mÃ¶chte, kann bei Gelegenheit eine grÃ¶Ãere Menge kaufen und einfach einfrieren.

Dazu den Koriander waschen und vorsichtig trockentupfen. Die BlÃ¤tter mit der Hand abzupfen und in eine verschlieÃbare Plastikschale geben. Die Ã¼brig gebliebenen StÃ¤ngel in kleine StÃ¼cke schneiden und in eine andere Ecke der Schale geben. Die Wurzeln - wenn vorhanden - ebenfalls mit einfrieren. Diese kann man super fÃ¼r SuppenbrÃ¼hen oder Currypasten verwenden. Die Schale mit einem Deckel verschlieÃen und in den Gefrierschrank stellen.

Bei Bedarf einen LÃ¶ffel voll gefrorene BlÃ¤tter und Stengel herausnehmen und eine Minute vor dem Servieren ins fertige Curry oder Dhal rÃ¼hren.

Die Schale sofort wieder zurÃ¼ck in den Gefrierschrank stellen - Koriander ist so zart beschaffen, er taut extrem schnell auf.

Posted by orange in asiatische/orientalische gerichte, dhal - hÃ¼lsenfrÃ¼chte, indien, vegetarisch at 20:15