Gurken-Raita
Raita

Herkunft: Indien
Kategorie: Getränke, Milchspeisen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Salatgurke
1 TL Kümmel
500 g Dickmilch
¼ TL Kreuzkümmel
¼ TL Madras Chilipulver
1 TL Meersalz

Vorbereitung
Die Gurke nur abwaschen, wenn sie aus biologischem Anbau stammt, andernfalls schälen.

Zubereitung
Die Hälfte des Kümmels in einem Mörser zerstoßen. Die Dickmilch in einer Schale mit dem zerstoßenen Kümmel, dem Kreuzkümmel, dem Chilipulver und dem Meersalz verrühren. Die Gurke grob raspeln und mit der Sauce vermischen. In ein kleines Gefäß umfüllen und mit dem restlichen Kümmel garnieren. Zum Garnieren bieten sich in der indischen Küche immer die bunten Gewürze wie Kurkuma, Chilipulver oder Masala an.

© 2024 coquina.de