



## **Knoblauch Chutney** **lahasun kee chatanee**

Indisches Knoblauch Chutney, auch bekannt als Lahsun ki Chatni, hat einen intensiven und würzigen Geschmack. Es ist bekannt für seine kräftige Knoblauchnote, die durch die Zugabe von roten Chilis eine scharfe und pikante Note erhält. Oft wird es mit Gewürzen wie Kreuzkümmel und Koriander verfeinert, was dem Chutney eine zusätzliche Tiefe und Komplexität verleiht.

Dieses Chutney passt hervorragend zu vielen indischen Snacks und Gerichten, wie z.B. Pakoras, Samosas oder auch als Beilage zu Hauptgerichten. Es kann auch als Dip für Brot oder als Würze für Sandwiches verwendet werden.

Herkunft: Indien

Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Marinieren / Einlegen: 60 Minuten

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

10 Zehen(n) Knoblauch

100 g Erdnüsse

2 EL Kokosraspel

3 Chilischote(n) grün

4 EL Zitronensaft

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Koriander

1 Prise Salz

**Zum Garnieren**

1 Zweig(e) Koriander

### **Vorbereitung**

Die Knoblauchzehen und die Erdnüsse zur weiteren Verarbeitung schälen, die Chilischoten waschen und grob hacken. Die Chili waschen und hacken (Achtung: Hände waschen nicht vergessen!). Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einem Mörser oder Mixer mit Wasser zu einer glatten Paste verarbeiten. Vor dem Servieren eine Stunde ziehen lassen. Im Kühlschrank 1 bis 2 Tage haltbar.