Kürbis mit Gewürzen
Masala Kaddu

Masala Kaddu, oder gewürzter Kürbis, ist ein köstliches indisches Gericht, das durch seine reichhaltigen Aromen besticht. Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus süß, würzig und leicht scharf. Die Hauptzutaten wie Kürbis, Kurkuma, Chilipulver und verschiedene Gewürze verleihen dem Gericht eine tiefe, erdige Note.
Der Kürbis wird in einer Mischung aus Gewürzen wie Zwiebeln, Senfkörnern und getrockneten Chilischoten angebraten, was ihm eine knusprige Textur und einen intensiven Geschmack verleiht. Die Zugabe von Kokosmilch oder Joghurt kann das Gericht zusätzlich cremig machen und die Schärfe etwas mildern.
Insgesamt ist Masala Kaddu ein sehr aromatisches Gericht, das perfekt zu Reis oder Roti passt.

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Öl
½ TL schwarzer Senf
2 Chilischote(n) rot
1 Zwiebel(n)
450 g Kürbis
½ TL Kurkuma
½ TL Madras Chilipulver
½ TL Salz
15 Curryblätter

Vorbereitung

Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, den Kürbis in ca. 1 cm breite Würfel zerteilen.

Zubereitung

Das Öl auf ziemlich hoher Stufe erhitzen. Senfkörner und rote Chilis hineingeben und etwa 15 Sekunden schmoren lassen. Die Zwiebel dazugeben und goldgelb braten. Kürbis, Kurkuma, Chilipulver und Salz hinzugeben und alles 2 bis 3 Minuten unter Rühren braten. Deckel auflegen und bei reduzierter Hitze weitere 10 Minuten garen.

© 2026 coquina.de