„Alles Curry, oder was?“

Manch einer mag Curry noch für eine Würzpflanze halten. Ja, es gibt sie – Curryblätter und auch den Currystrauch. Doch sind dies ganz individuelle Gewürzpflanzen, die mit dem eigentlichen „Currypulver“ nichts zu tun haben. Curry, das ist eine Komposition aus vielen herrlichen Gewürzen: Ein Fest für den Gaumen, die Nase und natürlich für die Augen.

Curry ist ursprünglich eine Erfindung der Engländer. In Indien mit dem wunderbaren Geschmack regionaler Würzen vertraut geworden, brachten die ehemaligen Kolonialherren das Aroma des asiatischen Subkontinents mit auf ihre britische Insel. Sie nannten die Würzmischungen dann Curry – abgeleitet vom indischen Wort „kari“, das so viel wie Eintopf bedeutet.

In Indien selbst wurden die aromatischen Potpourris jedoch „masalas“ genannt. Nach überlieferten Rezepten mischt die indische Hausfrau heute noch ihre eigenen „masalas“. Je nachdem für welche Zutaten die Würze dann auch gedacht ist, werden Fleisch oder Geflügel, Fisch oder Gemüse mit einer speziellen Würzmischung zubereitet.

Hierfür werden die Gewürze im Ganzen zunächst trocken angeröstet. Dann werden die angerösteten Würzzutaten in einem Mörser angestoßen und anschließend dem Gericht beigemischt. Für ihre traditionellen „masalas“ mischen die Inder eine Vielzahl unterschiedlicher Gewürze, wie Pfeffer, Kardamom, Bockshornkleesamen, Chili, Koriander, Ingwer und natürlich oftmals auch Kurkuma, da diese dem Currypulver eine wunderbar leuchtende, goldgelbe Farbe verleiht.

Damit auch der Geschmack Indiens ohne großen Aufwand in unserer Küche erlebbar wird, gibt es bereits fertige, köstliche Currymischungen wie Curry Goldelefant, Curry Jaipur oder Curry Thai. Diese variieren von mild bis hot und zaubern duftige Aromen an alle Gerichte der Asia-Küche. Die würzigen Currymischungen von FUCHS werden im Lebensmittelhandel oder im Online-Shop **www.so-schmeckts.de** in breiter Vielfalt angeboten.

Was fällt Ihnen zum Thema „Curry“ ein?
Sie bekommen Appetit?
Ihnen läuft das Wasser im Mund zusammen?
Da haben wir etwas für Sie....., denn gut gewürzte Mahlzeiten können tiefe Glücksgefühle erzeugen!

Die „Körri-Tour“

Obwohl kein Curry-Rezept wie das andere ist, haben Sie doch alle etwas gemeinsam - Tradition! Egal, ob die Rezepte aus Restaurants, von Straßenhändlern, aus Privathaushalten oder aus Kochbüchern stammen, sie alle lassen sich bis in die Frühgeschichte Indiens zurückverfolgen.

Ablauf-Beispiel:

Sie kommen in das Gewürzmuseum und lauschen einem Vortrag, der sich mit den häufigsten Bestandteilen des Curry-Pulvers beschäftigt. Dabei genießen Sie einen Zimtkaffee, der natürlich mit echtem Ceylon Zimt (Canehl) zubereitet wird und naschen dazu feinste Curry-Schokolade. Anschließend folgen Sie dem einflussreichen und angesehenen Gewürzkaufmann Jacob Lange (gespielt von dem professionellen Schauspieler Tobias Brüning). Sein Weg führt vorbei an den schönsten Stationen der weltweit einzigartigen Hamburger Speicherstadt bis hin zum Restaurant „Körri“ in der Springeltwiete.

Hier erwartet Sie folgendes Menü:

· Bananen-Curry-Süppchen mit gegrillter Black Tiger Riesengarnele und Zwiebel Pfeffer Baguette

· Rotes Thai Puten Curry mit Zuccini, Sprossen und Reis

· Parfait vom Apfelbrand mit Honig und Curry.

Und eine Flasche hausgemachte „Körri Chilisoße“ zum Mitnehmen.

Paketpreis pro Person Euro 45,00. Exklusiv für Gruppen ab 20 Personen buchbar oder zu ausgewählten Terminen für Einzelpersonen siehe **www.spicys.de**

Mit freundlicher Unterstützung:
FUCHS
FUCHS edle Gewürze · D-49198 Dissen
www.fuchs-gewuerze.de

SPICY'S Gewürzmuseum GmbH
Am Sandtorkai 34 · 20457 Speicherstadt Hamburg
Telefon 040 367989 · Di. bis So. 10.00 - 17.00 Uhr

WÜRZIGES RAHMENPROGRAMM UNTER:
www.spicys.de

Alles Curry, oder was?

Von sweet bis hot.
Was ist denn nun drin in dem Wunderpulver?

Vom 10.01. – 31.05.2015

SPICY'S
Gewürzmuseum GmbH

Cappuccino von Curry & Vanille

Zutaten (je nach Tassengröße 6-8 Portionen):
500 ml Apfelsaft
250 ml Geflügelfond
100 g Butter
250 ml Sahne
2 Schalotten
1 ½ EL FUCHS Curry Jaipur
1 großer säuerlicher Apfel
Mark von ½ FUCHS Vanilleschote
Wenig Speisestärke
2 EL Austernsauce
100 ml fettarme Milch zum Aufschäumen

Zubereitung:
Den Apfelsaft in einem Topf aufkochen und zur Hälfte (250 ml) einkochen. Die Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Apfel schälen, Kerne entfernen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.
Butter in einen Topf geben, erhitzen, Schalotten- und Apfelstücke zugeben und 5 Minuten dünsten. Curry Jaipur und die ausgekratzte Vanille-Schote zugeben und 1 Minute dünsten. Geflügelfond, reduzierten Apfelsaft und Sahne eingießen, aufkochen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dabei gelegentlich umrühren. Die Vanilleschote entnehmen. Anschließend die Suppe mit einem Pürierstab oder Mixer fein pürieren, durch ein feines Sieb geben, erneut aufkochen und mit wenig angerührter Speisestärke leicht binden. Austernsauce und Vanillemark zugeben. Milch aufschäumen. Suppe in heiße Tassen einfüllen und kurz vor dem Servieren den Milchschaum aufsetzen.

Serviervorschlag: *Tasse auf großen Essteller stellen und 2 gebackene Riesengarnelen am Spieß anlegen.*

Gemüsecurry

Zutaten:
200 g Blumenkohl
200 g Möhren
200 g grüne Bohnen
1 mittelgroße Aubergine
3 Tomaten
2 Zwiebeln
4 EL Öl
150 ml Gemüsefond
250 ml Currysauce
2 TL FUCHS Knoblauch granuliert
1/2 TL FUCHS Chiliflocken
2-3 Stücke FUCHS Ingwer in Sirup
1/2 TL FUCHS Curry „Goldelefant"
Salz

Zubereitung:
Das Gemüse waschen, putzen, und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten abziehen, die Stielansätze entfernen und fein würfeln. Die Zwiebeln und den Ingwer fein hacken.
Das Öl erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin anbraten, anschließend das Gemüse hinzufügen. Mit Curry bestäuben, nach Belieben salzen und den Gemüsefond zugießen. Das Curry zugedeckt etwa 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.
Eine fertige Currysauce unter Rühren zugeben. Zum Schluss das Gericht mit Chiliflocken würzen und die Tomatenwürfel untermischen.

Saté-Spieße „Thai"

Zutaten:
500 g Schweinefleisch
2 TL FUCHS Sambal Oelek
2 TL FUCHS Curry Thai
2 EL Erdnussöl
30 g Erdnüsse
3 EL Erdnussbutter
2 EL Zucker
Zitronensaft
Salz

Zubereitung:
Schweinefleisch trocken tupfen, in dünne Streifen schneiden und wellenförmig auf Holzspieße stecken. Einen Teelöffel Sambal Oelek, einen Teelöffel Curry Thai und Öl vermischen, die Spieße damit bestreichen und ca. 15 Minuten kühl stellen.
Erdnüsse hacken und in einer Pfanne rösten. Erdnussbutter und 130 ml Wasser hinzugeben, aufkochen und mit restlichem Curry Thai, Sambal Oelek, Zucker, Zitronensaft und Salz abschmecken sowie etwas einreduzieren lassen.
Spieße auf eine Grillschale legen, ca. zehn Minuten grillen und zur Erdnusssauce und nach Wunsch zu gegrillter Paprika servieren.

KJ/Kcal pro Portion: *1462/349*