Masala Box

Masala Dabba

Beschreibung

Wenn Sie eine indische Küche betreten, werden Sie als Erstes einen runden Stahlbehälter bemerken, der mit einer Vielzahl farbenfroher und aromatischer Gewürze gefüllt ist. Dieser Behälter wird »Masala Dabba« genannt. Das Wort »Masala« bezeichnet eine Gewürzmischung, während »Dabba« Schachtel bedeutet. »Masala Dabba« bedeutet also im Wesentlichen »Gewürzschachtel«.Eine
Masala Dabba, auch Gewürzbox genannt, ist ein beliebter Gewürzbehälter aus Edelstahl, der in indischen Küchen weit verbreitet ist. Es handelt sich normalerweise um eine runde oder quadratische Box, in der mehrere kleine Tassen, oft sieben, untergebracht sind, von denen jede ein anderes Gewürz enthält. Die modernen Boxen haben transparente Deckel und zeigen den Inhalt im Inneren. Ein kleiner Löffel, etwa ½ Teelöffel groß, gehört normalerweise zur Box. Diese Anordnung ermöglicht einen einfachen Zugriff und eine effiziente Verwendung der Gewürze während des Kochens.

Masala Box

Masala Box aus Holz

Verwendung

Die Geschichte und kulturelle Bedeutung des Masala Dabba

Die Ursprünge des Masala Dabba lassen sich bis ins alte Indien zurückverfolgen, wo Gewürze sowohl zum Kochen als auch in der Medizin verwendet wurden. Als Handelsrouten erweitert wurden und verschiedene Kulturen mit indischen Gewürzen in Kontakt kamen, stieg die Nachfrage danach. Das Masala Dabba mit seinem praktischen Design und seiner kulturellen Bedeutung wurde zu einem Grundwerkzeug in indischen Haushalten. In vielen indischen Haushalten wird das Masala Dabba von Generation zu Generation weitergegeben und symbolisiert das reiche kulturelle Erbe sowie die Vielfalt und Komplexität der indischen Küche.

Welche Gewürze gehören in ein Masala Dabba?

Das Masala Dabba enthält typischerweise die in der indischen Küche am häufigsten verwendeten Gewürze. Dazu gehören:
Kreuzkümmelsamen
Kreuzkümmel ist ein wichtiges Gewürz in der indischen Küche, das einen scharfen Geschmack und ein reiches Aroma hat. Kreuzkümmelsamen gelten als Würzzutat und gemahlener Kreuzkümmel als Geschmacksstoff, insbesondere in der nordindischen Küche. Sie werden normalerweise in Öl gebraten und dem Essen am Anfang oder Ende des Rezepts hinzugefügt.
Schwarze Senfkörner
Senfkörner sind die am häufigsten verwendete Senfsorte in der indischen Küche. Pulver wird selten oder nie verwendet. Sie werden oft ganz gelassen und gebraten (oder geröstet), bevor sie einem Gericht hinzugefügt oder zusammen mit anderen Zutaten in ein Pfannengericht gegeben

© 2025 coquina.de

werden.
Kurkuma
Kurkuma ist ein Hauptgewürz der indischen Küche und wird seit Jahrhunderten als Farbstoff, Lebensmittelfarbe, Geschmacksstoff und Zutat in der traditionellen Medizin verwendet. Es wird hauptsächlich in herzhaften Gerichten, aber auch in einigen Süßspeisen verwendet.
Rotes Chilipulver :
Indisches rotes Chilipulver ist ein Grundnahrungsmittel der indischen Küche und wird in einer Vielzahl von Gerichten verwendet. Es kann Currys, Eintöpfen, Suppen und sogar Marinaden für Fleisch und Gemüse hinzugefügt werden.
Korianderpulver
Korianderpulver wird häufig in südindischen Gerichten verwendet, insbesondere in Rasam, Kara Kuzhambu, Gemüsezubereitungen usw. Es ist eine wichtige Zutat vieler Currys und Soßen, da es ein mildes Aroma hat, das den Appetit anregt.
Garam Masala
Garam Masala ist eine traditionelle Gewürzmischung, die in der indischen Küche verwendet wird. Sie verleiht Ihrem indischen Essen nicht nur Geschmack und Würze, sondern bietet auch zahlreiche gesundheitliche Vorteile. Garam Masala wird normalerweise gegen Ende der Kochzeit hinzugefügt, sodass es das Gericht nicht nur würzt, sondern auch aromatischer macht.
Kardamom
In der indischen Küche werden zwei Arten von Kardamom verwendet: grün und schwarz. Grün ist die gebräuchlichere Sorte und wird für alles verwendet, von Gewürzmischungen über Lassis bis hin zu indischen Desserts. Viele indische und indisch inspirierte Gerichte erfordern Kardamom, darunter Currygerichte, Kheer (indischer Milchreis) und Chai.
Jedes dieser Gewürze hat einen ausgeprägten Geschmack und wird in ganz Indien in verschiedenen Gerichten und Kochstilen verwendet.

Wie man ein Masala Dabba verwendet

Die Verwendung eines Masala Dabba ist unkompliziert und effizient. Füllen Sie zur Zubereitung jedes kleine Gefäß (Katori) mit den Gewürzen, die Sie am häufigsten verwenden. Beim Kochen haben Sie das Masala Dabba immer griffbereit, sodass Sie während des Kochens problemlos Gewürze hinzufügen und deren Mischungsverhältnis anpassen können. Die Gewürze bleiben mit einem einzigen großen Deckel frisch, der für das Dabba selbst geeignet ist. Überprüfen Sie Ihr Dabba alle paar Monate und passen Sie die Gewürze entsprechend Ihren Kochgewohnheiten an.

Wo kann man ein Masala Dabba kaufen?

Masala Dabbas können sowohl online als auch in physischen Geschäften gekauft werden. Sie sind auch in indischen Lebensmittelgeschäften und Fachgeschäften für Küchenartikel erhältlich. Preise und Designs variieren, sodass Sie eines auswählen können, das Ihren Bedürfnissen und Vorlieben am besten entspricht. Möglicherweise ist es jedoch besser, in physischen Geschäften zu kaufen, wo Sie das Produkt aus erster Hand sehen und Ihr bevorzugtes Produkt finden können. Auf diese Weise können Sie die Qualität und Eignung für Ihre spezifischen Bedürfnisse sicherstellen.
Das Masala Dabba ist mehr als nur ein Gewürzbehälter. Es ist ein Symbol der reichen kulinarischen Tradition Indiens, ein Beweis für die Liebe des Landes zu Gewürzen und ein praktisches Werkzeug, das das Kochen zu einem angenehmen Erlebnis macht.

© 2025 coquina.de