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 / Ruhen: 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.

© 2026 coquina.de