Walnuss Chutney
akharot kee chatanee

Akharot kee Chatanee ist eine indische Walnuss-Chutney, die besonders in der kaschmirischen Küche beliebt ist. Der Geschmack dieser Chutney ist eine interessante Mischung aus nussig, würzig und leicht süß. Die Walnüsse verleihen ihr eine feine, knusprige Textur, während Gewürze wie Kreuzkümmel, Koriander und manchmal auch Knoblauch und grüne Chilis für eine würzige Note sorgen.

Herkunft: Indien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

60 g Walnüsse
200 ml Joghurt
1 Zweig(e) Koriander
1 Chilischote(n) grün
1 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
Zum Garnieren
10 Blätter Koriander

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Hälfte der Walnüsse in einer Gewürzmühle mahlen oder fein hacken. Die restlichen Walnüsse grob per Hand hacken. Gehackte und gemahlene Walnüsse gründlich vermengen. Die Chili waschen und hacken (Achtung: Hände waschen nicht vergessen!). Den Koriander zum Würzen fein hacken, zum Garnieren einige Blätter abzupfen.

Zubereitung

Joghurt, Koriander, Chilischote und Knoblauch verrühren und abschmecken. Sie werden feststellen, dass der Chutney sehr dick wird. In eine Servierschüssel geben und mit Korianderblättern garnieren. Im Kühlschrank 1 bis 2 Tage haltbar. Für den Knoblauch-Chutney 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