Goda Masala
Süßes Masala

Goda Masala ist eine spezielle Gewürzmischung, die es nur in der Küche Maharashtras gibt. Die hier verwendeten Gewürze sind aromatisch und verleihen ein dezent süßes Aroma ohne einen Hauch von Schärfe.
Goda oder Gott (ausgesprochen »goad-AH«) bedeutet auf Marathi »süß«. Daher wird dies manchmal als süßes Masala bezeichnet. Es sollte jedoch beachtet werden, dass Goda Masala ein süßes Aroma und keinen süßen Geschmack hat.
Diese aromatische Gewürzmischung wird zu vielen Gerichten in Maharashtra hinzugefügt, die aus Gemüse, Linsen und Reis bestehen. Einige Rezepte, die immer Goda Masala verwenden, sind: Tendli Bhaat, Bharli Bhendi, Amti, Bharli Vangi und Katachi Amti.
Bitte beachten Sie, dass fast jede Zutat - einzeln - bei schwacher Hitze geröstet wird. Es wird empfohlen, sich auch daran zu halten, da die Gewürze unterschiedlich schnell rösten. Wenn Sie versuchen, sie zusammen zu rösten, werden einige davon wahrscheinlich verbrennen.
Sie müssen gut eine Stunde einplanen, um dieses Masala zuzubereiten. Machen Sie sich also einen klaren Zeitplan.

Herkunft: Indien
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 250 g
2 TL Öl
8 EL Koriandersamen
2 EL Kreuzkümmelsamen
2 TL Kümmelsamen
7 EL Sesamsamen
6 EL Kokosraspel
5 getrocknete Chilischoten
¼ TL Asant
4 Zimtstangen
½ TL Pfefferkörner schwarz
4 Sternanis
25 Gewürznelke(n)
4 Kardamom, schwarz
6 Kardamom, grün
½ TL Safran
3 EL Steinblumen

Vorbereitung
Bevor Sie mit dem Rösten der Gewürze beginnen, messen Sie alle Zutaten ab, sammeln Sie sie und legen Sie sie beiseite. Verwenden Sie eine kleine, aber schwere Bratpfanne.
1 Teelöffel neutrales Öl in einer Pfanne erhitzen.

© 2026 coquina.de

Zubereitung

8 Esslöffel Koriandersamen hinzufügen. Bei schwacher Hitze häufig umrühren und rösten, bis sie duften und ihre Farbe ändern. Auf einen Teller geben.
Anschließend 2 Esslöffel Kreuzkümmel hinzufügen. Nochmals bei schwacher Hitze umrühren und rösten, bis sie duften und ihre Farbe ändern. Auf denselben Teller legen.
2 Teelöffel Kümmel hinzufügen und auf die gleiche Weise rösten, bis es duftet.
Als nächstes kommen 7 Esslöffel Sesamkörner; rösten, bis sie knistern und ihre Farbe ändern. Rühren Sie weiter, damit die Farbe gleichmäßig wird. Sobald Sie fertig sind, nehmen Sie es heraus und stellen Sie es auf demselben Teller wie alle anderen Zutaten beiseite.
6 Esslöffel Kokosraspel goldbraun rösten. Um eine gleichmäßige Farbe zu erhalten, muss ständig gerührt werden. Dann herausnehmen und beiseite stellen.
Fügen Sie 4 bis 5 zerkleinerte trockene rote Chilis in die Pfanne und rösten Sie, bis sie einen rauchigen, scharfen Duft entwickeln. Sie können die Chilis entkernen, wenn Sie ein milderes Masala bevorzugen, oder sie ganz weglassen.
¼ Teelöffel Asant hinzufügen und trocken rösten, bis es duftet - das dauert ein paar Sekunden. Denken Sie daran, die Hitze niedrig zu halten, wenn Sie eine schwere Pfanne oder Bratpfanne verwenden.
Erneut 1 Teelöffel Öl in der Pfanne erhitzen.
Fügen Sie nun alle unten aufgeführten duftenden Gewürze hinzu:

- 4 bis 3 Zimtstangen
- ½ Teelöffel schwarze Pfefferkörner
- 3 bis 4 Sternanis
- 25 Nelken
- Samen von 4 schwarzen Kardamomen
- 5 bis 6 grüne Kardamome
- 1 Teelöffel Safran
- 3 Esslöffel Steinblumen (Dagad Phool oder Patthar Ke Phool)

Bei schwacher Hitze etwa eine Minute lang rösten, bis die Gewürze aromatisch werden. Beiseite legen.
Alle Gewürze und die restlichen Zutaten abkühlen lassen. Mahlen Sie alles portionsweise in einer Mixer-, Kaffee- oder Gewürzmühle. Aufgrund des in den Gewürzen und Sesamkörnern enthaltenen Öls müssen Sie die Seiten abkratzen und dann nach Bedarf weiter mahlen. Geben Sie das gemahlene Goda Masala in eine Schüssel und vermischen Sie alles gut. Wenn das Masala aufgrund der Erhitzung des Mixers warm ist, lassen Sie es vollständig abkühlen.
Bewahren Sie das Goda Masala in einem sauberen, luftdichten Glas auf. Sie können es etwa 1 bis 2 Monate bei Raumtemperatur oder bis zu 6 Monate im Kühlschrank aufbewahren.

© 2026 coquina.de