Zwiebel-Chutney
Pyaz ki Chutney

Dies ist ein klassisches Chutney aus Hyderabad.

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 400 g

3 EL Tomatenmark
6 EL Erdnussöl
100 g Urad-Dal Linsen
1 Prise Asantpulver
5 Zwiebel(n)
2 Chilischote(n) rot, getrocknet
2 cm Ingwerwurzel
5 Zehen(n) Knoblauch

Für die Gewürzmischung

2 TL Erdnussöl
2 Chilischote(n) rot, getrocknet
½ EL Senfkörner

Vorbereitung

Das Tamarindenmark in einer Schüssel mit 2 Esslöffeln Wasser glatt rühren.
Die Linsen abspülen, abtropfen lassen und abtrocknen. Die Zwiebeln und den Ingwer schälen und grob hacken.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Linsen darin bei mittlerer Hitze, etwa 2 Minuten unter Rührenanbräunen. Asantpulver und Zwiebeln hinzufügen und unter Rühren 1 bis 2 Minuten mitbräunen. Tamarindenmark, Chilischoten, Ingwer und Knoblauch zugeben und weitere 1 bis 2 Minuten rührbraten. Abkühlen lassen.
Die abgekühlte Mischung in den Mixer geben und mit 4 Esslöffeln Wasser grob pürieren. In eine Schüssel füllen.
Für die Gewürzmischung das Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Chilischoten darin bei mittlerer Hitze einige Sekunden unter Rühren anbräunen. Die Senfkörner zufügen und etwa 1 Minute unter Rühren bräunen, bis sie zu springen beginnen.
Die Mischung sorgfältig unter das Chutney rühren. Mit Salz abschmecken. Das Chutney sollte sofort serviert werden.

© 2026 coquina.de