

## 39 – Gewürzmischung „Pandit Spezial“

### Hintergrund zum Rezept

Seit vielen Jahrzehnten kenne ich diese Gewürzmischung meines Freundes und Lehrers Madhukar Pandit. In Indien hat jede Familie ihr eigenes Rezept, und es gibt dort so viele Varianten wie es Familien gibt. Auch bei Madhu wird das Ergebnis der Mischung immer etwas anders. Im April 2019 haben Madhu und ich versucht, die optimale Mischung experimentell heraus zu finden und zu dokumentieren. Das Ergebnis dieser „wissenschaftlichen“ Vorgehensweise ist hier festgehalten. Die notwendigen Gerätschaften, eine schwere Eisenpfanne und eine gute Gewürzmühle, habe ich mir im gleichen Jahr noch zugelegt.



Schon die Zutaten  
sind eine Augenweide!

### Zutaten

- 5 Teile Chana Dal (getrocknete, halbierte Kichererbsen)
- 3 Teile Mung Dal (getrocknete, geschälte Mungbohnen)
- 2 Teile Urad Dal (auch Urid Dal, geschälte Linsen)
- 2 Methi (Bockshornklee, ganz)
- 2,5 Teile Kumin (ganz)
- 1,5 Teile Koriander (ganz)
- 1 Teil schwarze Senfkörner
- 1 – 1,5 Teile getrockneter Chili (ohne die Kerne, am besten die großen Schoten, die sind nicht so scharf)
- 1,5 Teile Kurkuma (als Pulver)
- Einige getrocknete Curry-Blätter
- 0,5 Teile Salz

### **Zubereitung:**

In einer schweren Eisenpfanne die Zutaten - einzeln nacheinander - unter ständigem Umrühren anrösten. Zuerst die größeren Zutaten, dann die Kleinen, zum Schluss die Zutaten in Pulverform (Kurkuma). Dabei die Zutaten keinesfalls zu braun werden oder gar anbrennen lassen! Insbesondere beim Methi ist viel Aufmerksamkeit gefordert. Zu stark geröstetes Methi ist sehr bitter.

Die gerösteten Zutaten in eine Schüssel geben, das Salz hinzugeben und abkühlen lassen. Portionsweise in einer guten Gewürzmühle mahlen. Ich verwende dazu die Gewürzmühle EGK 200 von Rommelsbacher.



*Oben: Geröstete Zutaten kurz vor dem Mahlen*



*Links: Die fertige Gewürzmischung abkühlen lassen und in dicht schließende Glasgefäße abfüllen.*

Zusammen mit Reis und etwas Olivenöl, als Universalgewürz, zu Fisch und Gemüse – einfach vielfach einsetzbar!