

# Das große Curry-Rezeptbuch

## Gewürzmischungen & ihre Anwendung

### Einleitung

Curry ist nicht gleich Curry. Dieses Rezeptbuch nimmt dich mit auf eine Reise durch die Welt der Curry-Gewürzmischungen. Du findest hier sowohl traditionelle indische Varianten als auch länderübergreifende Kompositionen. Zu jeder Mischung bekommst du nicht nur die Rezeptur, sondern auch ein passendes Gericht, in dem sie ihre volle Wirkung entfalten kann.

---

### 1. Nordindische Gewürzmischung

**Aroma:** warm, erdig, leicht süßlich

**Zutaten:**

- 2 TL Garam Masala
- 1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 TL Koriander (gemahlen)
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Paprikapulver (mild)
- 1 Prise Zimt
- Optional: 1 Prise gemahlene Nelke oder Muskat

**Anwendung:**

Ideal für cremige Gerichte wie **Butter Chicken** oder **Dal Makhani**. Gewürze in Ghee anrösten, dann Zwiebeln, Tomaten und Sahne hinzufügen.

---

### 2. Südindische Tadka-Mischung

**Aroma:** zitronig, nussig, frisch

**Zutaten:**

- 2 TL schwarze Senfkörner
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL Bockshornkleesamen
- 6 Curryblätter

- 1 TL Kurkuma
- 1 getrocknete Chili
- Optional: 1 TL Asafoetida (Hing)

**Anwendung:**

Als aromatische Basis für **Sambar** oder **Tamarinden-Dal**. Gewürze in heißem Öl „aufpoppen“ lassen und zum Schluss über das Gericht geben.

---

### 3. Punjabi Masala

**Aroma:** herzhaft, tief, rustikal

**Zutaten:**

- 2 TL Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Zimt
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Garam Masala
- 1 TL Knoblauchpulver

**Anwendung:**

Ideal für **Rogan Josh**, **Chole** (Kichererbsen-Curry) oder deftige Kartoffelgerichte. Mit Tomatenmark anschwitzen.

---

### 4. Einsteigerfreundliche Mischung

**Aroma:** mild, süßlich-würzig

**Zutaten:**

- 1 TL mildes Currypulver
- ½ TL Kurkuma
- 1 TL Paprikapulver (süß)
- ½ TL Zimt
- ½ TL Ingwer (gemahlen)
- Prise Zucker

**Anwendung:**

Perfekt für **Gemüsecurrys**, **Süßkartoffel-Kokos-Curry** oder **Linsen-Eintöpfe**.  
Besonders familienfreundlich.

---

**5. Garam Masala (hausgemacht)**

**Aroma:** warm, intensiv, komplex

**Zutaten:**

- 2 EL Koriandersamen
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL grüner Kardamom
- 1 TL Zimtstange
- ½ TL Nelken
- ½ TL Muskatnuss

**Anwendung:**

Als **Finish** für Gerichte wie **Dal**, **Sabzi** (Gemüsepfannen), **Biryani**. Erst am Ende über das fertige Essen geben.

---

**6. Madras Curry (scharf)**

**Aroma:** scharf, erdig, säuerlich

**Zutaten:**

- 2 TL Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- ½ TL Bockshornklee
- ½ TL Zimt
- 1 TL schwarzer Pfeffer

**Anwendung:**

Für **Madras-Chicken**, mit Tomaten und Tamarinde. Scharf und säuerlich zugleich.

---

**7. Panch Phoron (Bengalen)**

**Aroma:** bitter, nussig, aromatisch

**Zutaten:**

- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Nigella (Schwarzkümmel)
- 1 TL Bockshornklee

**Anwendung:**

Ideal für bengalische **Gemüsepfannen, Linsen, Auberginen-Curry**. Ganzes Gewürz im heißen Öl kurz braten.

---

**8. Sri-Lankisches Röstcurry**

**Aroma:** dunkel, geröstet, komplex

**Zutaten:**

- 2 EL Koriandersamen
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Zimt
- 1 TL Nelken
- 1 TL Kardamom
- 1 TL getr. Curryblätter

**Anwendung:**

Für **Sri-Lanka-Chicken-Curry** oder **Fischcurry**. Kräftig rösten und mahlen.

---

**9. Thai Rote Curry-Paste**

**Aroma:** frisch, scharf, zitrusartig

**Zutaten:**

- 3 getrocknete rote Chilis
- 1 TL Koriander (gemahlen)
- ½ TL Kreuzkümmel
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Galgant oder Ingwer
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 TL Garnelenpaste (optional)
- Limettenschale

**Anwendung:**

Für **Thai Red Curry** mit Kokosmilch, Gemüse oder Tofu. Paste im Öl anbraten, dann Flüssigkeit dazugeben.

---

## 10. Karibisches Curry

**Aroma:** warm, süßlich, leicht rauchig

**Zutaten:**

- 2 TL Kurkuma
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Koriander
- ½ TL Senfsamen
- ½ TL Bockshornklee
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Piment
- ½ TL Zimt

**Anwendung:**

Perfekt für **Trinidad Chicken Curry** mit Kartoffeln, serviert mit Roti.

---

## 11. Marokkanische Ras-el-Hanout-Variante

**Aroma:** warm, floral, orientalisch

**Zutaten:**

- 1 TL Zimt
- 1 TL Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel
- ½ TL Ingwerpulver
- ½ TL Muskatnuss
- ½ TL Kardamom
- 1 Prise Nelken

**Anwendung:**

Ideal für Tajines mit Huhn, Lamm oder Kichererbsen. Die Mischung mit Öl vermengen, Fleisch oder Gemüse darin marinieren, dann langsam schmoren. Besonders gut mit getrockneten Aprikosen oder Datteln.

---

## 12. Japanisches Kare (Curry)

**Aroma:** mild, süßlich, herzhaft

**Zutaten:**

- 1 TL Currypulver (mild)
- 1 TL Garam Masala
- ½ TL Fenchel
- 1 TL Kurkuma
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Zimt

**Anwendung:**

Für japanisches **Kare Raisu (Curry-Reis)**. Die Mischung mit Butter, Mehl und Brühe zu einer Paste verarbeiten. Diese wird mit Kartoffeln, Karotten und Rindfleisch oder Tofu zu einem cremigen Eintopf verkocht.

---

## 13. Äthiopisches Berbere

**Aroma:** scharf, komplex, rauchig

**Zutaten:**

- 1 TL Paprikapulver (geräuchert)
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Koriander
- 1 TL Ingwer
- ½ TL Nelken
- 1 TL Bockshornklee
- ½ TL Muskatnuss
- ½ TL Piment

**Anwendung:**

Unverzichtbar für **Doro Wat**, ein äthiopisches Huhn-in-Soße-Gericht. In Butter anschwitzen, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen, dann Fleisch oder Linsen. Langsam einkochen lassen.

---

#### 14. Malaiisches Curry

**Aroma:** kokosnussig, mild, aromatisch

**Zutaten:**

- 1 TL Koriander
- ½ TL Kurkuma
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Zitronengraspulver
- ½ TL Galgant
- 1 TL getrocknete Kokosraspeln

**Anwendung:**

In Kokosmilch eingerührt ergibt die Mischung ein mildes Curry, perfekt für Fisch, Garnelen oder Huhn. Mit Palmzucker und Limettensaft abschmecken.

---

#### 15. Vindaloo-Curry

**Aroma:** sehr scharf, säuerlich, würzig

**Zutaten:**

- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Senfsamen
- 1 TL Zimt
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Essigpulver oder ein Spritzer Essig beim Kochen

**Anwendung:**

Perfekt für **Schweinefleisch-Vindaloo** oder auch vegetarisch mit Jackfruit. Marinade herstellen, über Nacht einwirken lassen, dann scharf anbraten und schmoren.

---

**16. Balti-Mischung (UK-Pakistan)**

**Aroma:** kräftig, rund, tomatig

**Zutaten:**

- 1 TL Garam Masala
- 1 TL Koriander
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Paprika edelsüß

**Anwendung:**

Typisch für **Balti-Gerichte**, die in einer Stahlpfanne serviert werden. Gewürze in Öl erhitzen, Tomatenbasis zugeben, Fleisch oder Paneer einrühren, garen und heiß servieren.

---

**17. Moghul-Masala**

**Aroma:** reichhaltig, cremig, mild

**Zutaten:**

- 1 TL Kardamom
- ½ TL Zimt
- ½ TL Nelken

- ½ TL Muskatnuss
- 1 TL Mandeln (gemahlen)

**Anwendung:**

Für königliche Gerichte wie **Korma**, mit Sahne, Joghurt oder Cashew-Sauce. Die Mischung ins heiße Ghee geben, dann Basis-Zutaten wie Zwiebeln und Joghurt einrühren.

---

## 18. Thai Grünes Curry

**Aroma:** frisch, zitronig, scharf

**Zutaten:**

- 1 TL grünes Chilipulver oder frische grüne Chilis
- 1 TL Zitronengras
- ½ TL Galgant
- 1 TL Limettenschale
- 1 TL Knoblauch
- Frischer Koriander

**Anwendung:**

In Kokosmilch auflösen, mit Fischsauce und Palmzucker abschmecken. Für Gerichte mit Aubergine, Bambus, Huhn oder Tofu.

---

## 19. Nepalesisches Curry

**Aroma:** erdig, mild, komplex

**Zutaten:**

- 1 TL Bockshornklee
- 1 TL Senfsamen
- 1 TL Kurkuma
- ½ TL Ingwer
- ½ TL schwarzer Pfeffer

**Anwendung:**

Für **Dal Bhat Tarkari**, das Nationalgericht Nepals. Wird als Basis für Linsensuppe oder Gemüsepfannen verwendet.

---

## 20. Indisch-Chinesisches Curry (Hakka-Stil)

**Aroma:** umami, scharf, leicht süßlich

**Zutaten:**

- 1 TL Sojasaucenpulver oder dunkle Sojasauce beim Kochen
- 1 TL Paprika
- 1 TL Ingwer
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Garam Masala

**Anwendung:**

Für **Hakka-Nudeln** oder gebratenen Reis. In Öl anbraten, Gemüse und Protein zugeben, mit Saucen abschmecken.

---

## 21. Tandoori-Gewürz

**Aroma:** rauchig, rot, pikant

**Zutaten:**

- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Koriander
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ TL Zimt

**Anwendung:**

In Joghurt einrühren, Fleisch oder Tofu marinieren. Perfekt für den Grill oder Ofen. Ergibt knusprige Ränder und tiefrote Farbe.

---

## 22. Zanzibar-Curry

**Aroma:** warm, süßlich, exotisch

**Zutaten:**

- 1 TL Zimt

- 1 TL Kardamom
- ½ TL Ingwer
- ½ TL Piment
- 1 TL Koriander

**Anwendung:**

Ideal für Gerichte mit Kokosmilch, Bananen oder Meeresfrüchten. Besonders beliebt in **Pilau** oder **Curry mit Kochbananen**.

---

### **23. Gujarati-Curry**

**Aroma:** süß-säuerlich, komplex

**Zutaten:**

- 1 TL Bockshornklee
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Kurkuma
- ½ TL Zucker
- ½ TL Tamarindenpulver

**Anwendung:**

Für **Kadhi**, ein Joghurt-Kichererbsen-Curry oder saure Dal-Gerichte. Mischung kurz in Öl erhitzen, in die Brühe rühren.

---

### **24. Burmese Golden Curry**

**Aroma:** warm, farbenfroh, mild

**Zutaten:**

- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Koriander
- ½ TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zitronengras
- ½ TL Chili

**Anwendung:**

Für Currys auf Basis von Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Paste. Besonders geeignet für Huhn, Garnelen oder Kürbis.

---

**25. Afrikanisches Erdnuss-Curry**

**Aroma:** nussig, herzhaft, sättigend

**Zutaten:**

- 2 EL gemahlene Erdnüsse
- 1 TL Tomatenpulver
- 1 TL Paprika
- ½ TL Chili
- ½ TL Ingwer

**Anwendung:**

Für **Westafrikanisches Erdnuss-Stew** mit Süßkartoffeln, Okra und Spinat. In Brühe oder Tomatensauce auflösen, serviert mit Reis oder Fladenbrot.

---

**Schlusswort**

Mit diesen Curry-Mischungen kannst du die Welt in deiner Küche entdecken. Ob mild oder feurig, cremig oder trocken, vegetarisch oder mit Fleisch – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Du kannst die Mischungen anpassen, erweitern und kreativ verwenden. Viel Freude beim Ausprobieren!