

Ein Curry fast so gut wie in Madras und London

VON PETER HIRSCH

Ein echtes indisches Curry zu kochen, das ungefähr so gut scharf, harmonisch und mollig schmeckt wie in Madras, bei einem Inder in London oder im „Bombay Palace“ in Linz, ist nicht leicht. Eine Fertigsauce hilft.

Wie Stammleser der kulinarischen Nachrichten wissen, bin ich kein Freund von Fertigsuppen, Fertigsaucen, und auch die meisten Fertiggerichte halte ich für verzichtbar, weil sie zu einer Vereinheitlichung des Geschmacks auf mäßigem Niveau führen.

Manchmal muss man eine Ausnahme machen. Beim Curry zum Beispiel.

Das Wort „Curry“ bedeutet zweierlei.

Erstens: eine Mischung Dutzender Gewürze, unter anderem: schwarzer Pfeffer, Nelken, Ingwer, Kardamon, Koriander, Chili, Kurkuma, Kreuzkümmel, Macis (Muskatblüte), Muskatnuss, Paprika, Zimt, Bockshornklee und vieles mehr.

Zweitens ist eine speziell in

Indien beliebte Speise gemeint, die für Unwissende mit scharfer indischer Eintopf oder auch Delhi-Gulasch vage beschrieben werden kann: Lammcurry zum Beispiel, Huhncurry, Rindercurry, Gemüse- und Fischcurry.

Mehrfach habe ich mit verschiedenen in Österreich gekauften Currys (siehe: Erstens) und mit Hilfe von Kochbüchern versucht, ein Curry (siehe: Zweitens) zuzubereiten. Die Ergebnisse waren zum Teil enttäuschend, zum Teil passabel, aber sehr gut waren sie nie.

Diese Frustration führte dazu, dass ich in einem Supermarkt ein Glas mit „Madras - indische Curry-Gewürzpaste“ der Firma Patak entdeckte und dieses nicht ignorierte. „Produkt aus Großbritannien“ steht auf dem Etikett. Dieser geografische Hinweis verheißt mir zwar in der Regel kulinarisch nichts Gutes (Ausnahmen: Whiskey, Gin, Cheddar- und Cheshirekäse und eventuell Guinnessbier zu frischen Galwayaustern), eingedenk der vielen grandiosen indischen Restaurants in London aber kaufte ich dennoch ein Glas.

Kurz gesagt: Diese Fix- und-



Fertigsauce hilft. Foto: OÖN/ried

fertig-Currysauce im Glas (Inhalt: 250 ml, reicht für drei bis vier Portionen; Preis bei Merkur: 3,263 Euro/44,90 S) ist ein Hit. Sie gestaltet die Zubereitung eines Currys einfachst: Fleisch, Gemüse- oder Fischstücke anbraten, die Sauce dazu, mehr oder weniger lang köcheln lassen, mit Reis servieren. Die Sauce ist scharf, mol-

lig, harmonisch, schmeckt nahezu perfekt und echt indisch.

Dazu Bier. Viel Bier, wenn man die Variante „scharf“ wählt (es gibt die Sauce auch in der für meinen Geschmack etwas öden Variante mild). Auch Apfelsaft g'spritzt und Cola passen, die Süße verträgt sich wunderbar mit der Schärfe und dem Gewürzallerlei.

Passt auch Wein?

Wein zum Curry? Ehrlich gesagt, ich zweifle, ob das wirklich funktioniert. Wer will, kann sich an den Tipps orientieren, die Reinhold Paukner in seinem Buch „Der Wein zum Essen, das Essen zum Wein“ anbietet. Er warnt im Falle Curry vor Weinen mit hohen Säurewerten und meint, dass sich einige weiße Franzosen, zum Beispiel Hermitage Blanc (Rhône), Corton Charlemagne (Burgund), junger Barsac (Sauternes), außerdem Champagner Rose und Gewürztraminer gut mit Curry vertragen. Auch tanninarme Rotweine (Pinot Noir, Tempranillo) „entwickeln eine gewisse Affinität mit Curry“, meint zumindest Weinenthusiast Paukner.