



Was ist scharf?

Seit nunmehr einem Jahr gibt es in Linz ein indisches Restaurant, das man empfehlen kann: „Royal Bombay Palace“ in der Goethestraße.

Da ich noch nie in Indien war, kann ich das hier Gebotene nur mit guten indischen Restaurants in London vergleichen und da kann dieser Inder in Linz mithalten. Fladenbrot mit Zwiebel (dazu würzige kalte Saucen) und das Hühnercurry mit Basmatireis sind meine Favoriten im „Bombay“.

„Wie wollen Sie das Curry“, fragt der Wirt: „Mild, mittel, scharf oder sehr scharf?“ Das ist eine ordentliche Auswahl. Damit kann auch der Koch etwas anfangen. Ich bestelle „scharf“.

Wie es sich gehört, wird das Curry frisch zubereitet, nur die Grundsauce ist vorbereitet. Chili simmerlt dann ein paar Minuten im Topf und vermählt sich inniglich mit der Sauce und dem Fleisch. Herrlich. Die Sauce ist dunkel und sämig und scharf, deckt aber andere Aromen nicht völlig zu.

PS: Ungeübten Feuerschluckern rate ich beim ersten Besuch im „Bombay“ ein Curry der Variante „mittel“.