

Kokosnuss-Chutney (Südindisch)

Zutaten (für ca. 6 Portionen):

- 150 g tiefgekühlte geriebene Kokosnuss, aufgetaut
- 2 EL geröstete Chana Dal (ersatzweise Cashewkerne oder ungesalzene Erdnüsse)
- 2 kleine grüne Chili
- 1 kleines Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- Salz nach Geschmack
- Ca. 150 ml Wasser

Für das Tadka (Gewürzöl):

- 2 EL Öl (z. B. Kokosöl oder Sonnenblumenöl)
- 1 TL schwarze Senfkörner
- 1 Prise Asafoetida (Hing) – optional
- 8-10 frische Curryblätter
- 1 getrocknete rote Chili (optional)

Zubereitung:

1. Chutney mixen:

Kokosraspel, Chana Dal, grüne Chili, Ingwer, Salz und Wasser in einen Mixer geben und zu einer glatten Paste pürieren.

2. Tadka zubereiten:

Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Senfkörner hinzufügen. Wenn sie anfangen zu springen, Asafoetida, Curryblätter und Chili zugeben und wenige Sekunden mitrösten.

3. Tadka über das Chutney geben:

Direkt vor dem Servieren über das Chutney geben und nach Wunsch unterrühren.