

Curryblätter

Getrocknete Curryblätter

Ihr Aroma ist deutlich weniger intensiv als das der frischen Blätter. In Currypulvermischungen tragen sie zur Balance der unterschiedlichen Aromen bei.



Frische Curryblätter

In einem Gefrierbeutel kann man sie im Kühlschrank eine Woche aufbewahren.

Der Strauch mit seinen schmalen, glänzend olivgrünen Blättern und seinen duftenden, weißen Blüten und lilafarbenen Beeren gehört zur Familie der Rautengewächse und ist ein naher Verwandter des Citrusbaumes. Die Blätter erinnern an

kleine Lorbeerblätter, sind allerdings etwas weicher. Die Heimat des Strauches sind die südlichen Hänge des Himalaja, er wächst aber auch wild in Indien, Sri Lanka und Malaysia. Curryblätter werden vor allem in der südindischen Küche verwendet. Dort nennt man sie auch "nim" oder "kariphulia".

Curryblätter schmecken würzig und aromatisch. Ihr Duft erinnert leicht an Curry.

Verwendung

Curryblätter gibt es frisch oder getrocknet zu kaufen. Beide Sorten würzen Currys, Fleisch- und Fischgerichte, aber auch herzhaftes Gemüse, Chutneys und Relishes. Getrocknet und gerieben sind sie wesentlicher Bestandteil der Madras-Curry-Mischungen. Sie passen aber auch zu Marmeladen, Dressings, Suppen und kräftigen Eintöpfen.

Lagerung

Frische Curryblätter sollten möglichst schnell nach dem Kauf verbraucht oder eingefroren werden. Getrocknete Blätter luftdicht verschlossen aufbewahren. So halten sie sich mehrere Monate.

Küchentipp

Frische Blätter sind wesentlich aromatischer als getrocknete. Wenn Sie getrocknete kaufen, achten Sie darauf, daß diese vakuumverpackt sind.