



Rezeptkarte

Curry-Brötchen
mit Garnelen & Spitzkohl
und Curry Anapurna

Curry-Brötchen mit Garnelen und Spitzkohl

mit Curry Anapurna, Tikka Masala & Panch Phoron

Zutaten für 4 Personen:

8 g Salz, 20 g Hefe, 400 g Mehl Type 550, 250 ml kaltes Wasser, 15 g Backmalz, 2 EL getrocknete Curryblätter, 1 TL Curry Anapurna (Gewürzmischung, Altes Gewürzamt), 12 Garnelen, 100 g Joghurt, 1 EL Tikka Masala (Gewürzzubereitung, Altes Gewürzamt), 1 EL Curryblätter, 1 Zwiebel, 30 g Ghee, Salz, 100 g Spitzkohl gehobelt, 2 EL Olivenöl, 1 TL Panch Phoron (Gewürzmischung, Altes Gewürzamt)

Zubereitung:

Für den Brötchenteig Mehl, Salz, Backmalz, grob geriebene Curryblätter und Curry Anapurna in eine Rührschüssel geben. Anschließend folgen Hefe und Wasser. Nun den Teig in der Maschine etwa 8 Minuten schlagen. Eventuell Wasser oder Mehl nachgeben. Der Teig sollte feucht sein, aber nicht kleben. Nun den Teig mit den Händen kneten, 10 Brötchen formen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Das Blech mit einem Tuch abdecken und gehen lassen bis sich das Volumen merklich vergrößert. Die Brötchen bei 250°C Umluft ca. 20 - 25 Min. backen. Für etwas Dampfbildung eine Tasse Wasser in den Ofen schütten. Ghee in einer Pfanne erhitzen, die fein geschnittenen Zwiebeln darin glasig anschwitzen und die zuvor gesalzenen Garnelen in die Pfanne geben. Mit Tikka Masala und Salz abschmecken. Zuletzt den Joghurt und die Curryblätter beifügen. Anschließend in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Spitzkohl anschwitzen. Mit Panch Phoron verfeinern. Die Brötchen aufschneiden, den Spitzkohl darauf verteilen und mit den Garnelen anrichten.