

Mushroom Dahiwale (Pilze in Chili-Joghurt)

Dieses recht unscheinbare Pilzgericht kann als Beilage zu fast allen indischen Gerichte gereicht werden und ist sehr rasch zubereitet. Wichtig scheint mir, dass die Pilze noch Biss haben. Wer's ganz leicht mag, lässt die Cashewkerne weg.

Ghee		60	g
Cashewkerne		2	EL
Zwiebel	gross, fein gehackt	2	Stück
Knoblauchzehe	zerdrückt	2	Stück
Tomaten (Dose)		400	g
Curcuma	gemahlen	1	TL
Garam Masala		1	TL
Chilipulver		0.5	TL
Champignon	braun	750	g
Zucker		1	Prise
Salz			
Naturjoghurt		125	g
Koriander	zum Garnieren		



Rezept für 4 Personen

1. Die Cashewkerne in einem Wok oder einer grossen Pfanne unter stetem Rühren rösten und herausnehmen.
2. Das Ghee im Wok oder Pfanne Bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Zwiebeln zugeben und bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren ca. 10 Minuten anbraten, bis sie gebräunt sind. Den Knoblauch unterrühren und 2 Minuten mitbraten.
3. Die Tomaten mit ihrem Saft untermengen. Curcuma, Garam Masala und Chilipulver unterrühren und alles noch 3 Minuten garen.
4. Pilze je nach Grösse halbieren oder in dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit den Cashewkerne, Zucker und Salz zu den Tomaten geben und alles ca. 8 Minuten dünsten, bis die Pilzflüssigkeit weitgehend eingekocht ist und die Pilze weich sind.
5. Die Pfanne vom Herd nehmen. Den Joghurt in kleinen Mengen nach und nach beugeben, dabei immer kräftig rühren, damit er nicht gerinnt. Das Gericht nochmals abschmecken, mit Koriander garnieren und servieren.

*Tipp

Das in Schritt 3 zugegebene Salz entzieht den Pilzen Flüssigkeit, was dem Kochsud mehr Aroma verleiht

Originalrezept: **Indien - Erleben und geniessen**