

# Knuspriger Blumenkohl mit Tamarindensauce und Kulcha

## Für zwei Personen

### Für den Blumenkohl:

1 mittelgroßer Blumenkohl	1 Tasse Tapiokaperlen	3 Knoblauchzehen
2 cm Ingwer	125 g Weizenmehl	30 g Speisestärke
1 TL rotes Chilipulver	$\frac{1}{2}$ TL Garam Masala	$\frac{1}{2}$ TL Korianderpulver
$\frac{1}{2}$ TL Fenchelpulver	Öl	$\frac{1}{4}$ TL grober Pfeffer
Salz		

### Für die Sauce:

10 Datteln	$\frac{1}{4}$ grüne Paprika	1 EL passierte Tomaten
1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel	3 Knoblauchzehen
2 cm Ingwer	1 EL Tamarindenpaste	2 EL Sojasauce
1 EL Honig	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel	1 TL Fenchelpulver
$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	2 Zweige Koriander	Öl

### Für das Kulcha:

2 EL griech. Joghurt, 10%	250 ml Milch	250 g Weizenmehl
1 TL Backpulver	1 TL Natron	$\frac{1}{2}$ TL Schwarzkümmelsamen
2 Zweige Koriander	1 TL Zucker	1 EL Ghee
2 EL Öl	1 TL Salz	

### Für den Blumenkohl:

Tapiokaperlen über Nacht in Wasser einweichen (Verhältnis 1:1).

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Tapioka abgießen. In einer großen Rührschüssel Weizenmehl, Speisestärke, Tapioka, Ingwer-Knoblauch-Paste, Chilipulver, Fenchelpulver, Korianderpulver, Garam Masala, Pfeffer und Salz gut miteinander vermischen. Nach und nach Wasser zu der Mehlmischung geben und dabei ständig rühren, bis ein glatter und dicker Teig entsteht.

Blumenkohl in Röschen teilen, in den Teig geben und gut vermischen, so dass jedes Röschen gut mit dem Teig bedeckt ist.

Öl in einer tiefen Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen und Blumenkohlröschen vorsichtig in kleinen Portionen in die Pfanne geben und darauf achten, dass die Pfanne nicht zu voll ist.

Die Hitze reduzieren und Blumenkohlröschen 10 Minuten in mittlerer bis niedriger Hitze braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und auf Papiertüchern abtropfen lassen.

### Für die Sauce:

Datteln in Wasser einweichen. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten.

Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Kreuzkümmel und Fenchelpulver braten bis Aroma entsteht. Ingwer-Knoblauch-Paste hinzufügen. Paprika halbieren, entkernen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Paprika und Zwiebel mit in die Pfanne geben und kurz anbraten. Passierte Tomaten hinzufügen und 2 Minuten braten. Tamarinden- und hergestellte Dattelpaste hinzugeben. 50 ml Wasser hinzufügen und 2-3 Minuten kochen lassen. Honig und Sojasauce hinzugeben.

Die gebratenen Blumenkohlröschen (s.o.) in die Tamarinden-Dattelsauce geben und gut umrühren. Gegebenfalls mit Speisestärke binden.

Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien, in Ringe schneiden und zusammen mit Koriander-

blättern hinzufügen.

**Für das Kulcha:**

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zucker vermischen.

Öl und Joghurt zum Mehl geben und gut vermischen, bei Bedarf Milch hinzufügen, damit ein weicher Teig entsteht. Der Teig sollte weich sein, aber nicht an den Händen kleben. Teig kneten, damit er glatt und geschmeidig wird und etwa 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Teig erneut einige Sekunden lang kneten und in vier gleiche Teile teilen, diese zu Fladen rollen. Teiglinge von beiden Seiten in trockenes Mehl drücken und zu einem Kreis von 6 cm Durchmesser ausrollen. Sollte der Teig am Nudelholz oder der Rollfläche kleben bleiben, noch etwas trockenes Mehl darüber streuen. Koriander hacken. Ghee in einer Pfanne erhitzen und Kulcha in die Pfanne legen. Mit einigen Tropfen Wasser beträufeln. Schwarzkümmelsamen und etwas Koriander über die noch feuchte Kulcha streuen und mit dem Spatel andrücken. Wenden, sobald Kulcha anfängt, sich zu verfärben und zu blubbern.

Anu Jauhan am 14. Juni 2023