

Cardamom

Food & Events

Namastay – willkommen in Indien

Auswahl an vegetarischen Curries:

- Alu Gobi sehr traditionell mit Kartoffeln, Blumenkohl, grünen Erbsen
 - Sabji Tarkari Aubergine, Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebel
 - Baigan Kari Auberginen in Senfsauce mit Kurkuma, Ingwer etc.
 - Bhindi Sabji Okras (wie kleine Zucchettis) an Kokosmilch
 - Banda Gobi Weisskohl mit Erbsen, Kreuzkümmelsamen etc.
 - Kumro Chhola Kürbis mit Kichererbsen
 - Mughlai Sag Gebratener Spinat mit Zwiebeln
 - Mooli gebratener weisser Rettich
 - Kartoffelcurry mit Kürbis und Erdnüssen
 - Kartoffelcurry mit Mohn
 - Kürbiscurry mit Sojabohnensprossen oder Tomaten
 - Wirsingcurry mit Chili und Kokos (gegen den Winterblues....)
 - Blumenkohlcurry mit Zucchini und Möhren (Vermählung von Chili und Kokosnussmilch)
 - Gemüsecurry mit Kartoffeln, Erbsen und Pilzen
 - Süsskartoffelcurry mit Gewürzjoghurt
 - Kichererbsen-Korma mit Ingwer und Chili
 - Eier-Biryani mit Basmatireis an Kokosnuss-Sauce
- Grundsätzlich kann aus jedem Gemüse ein Gericht gezaubert werden!



Linsen:

- Dal traditionell (kleine rote Erbsen)
- Linsen Dal mit Tomaten
- Linsen-Dal mit Gemüse Kartoffelcurry mit roten Linsen
- Linsen mit Bohnen und Tofu
- Linsensuppe (Mung-Linsen)
- Reis-Linsen-Gemüse-Topf (Khitschuri)

Fisch:

- Garnelencurry mit Coctailtomaten und frischem Koriander (Fishing for compliments....)
- Garnelencurry mit Zuckerschoten oder Kurkuma / Banane
- Grünes Meeresfrüchtecurry mit Spinat und Limetten (mit Muscheln und Tintenfisch)
- Fischröllchen auf Basmati-Reis
- Fischcurry mit Meeresfrüchten (Mischung von Fish und Meeresfrüchten)
- Fischcurry in Senfsauce, scharf
- Fisch in Zwiebelsauce
- Lachscurry mit Zitronengras
- Seafood-Curry mit Garnelen und
- Rotbarsch-Curry selbe Zubereitungsart wie Garnelencurry
- Shrimps mit Frühlingszwiebeln

Geflügel:

- Murg Kari das berühmte Gericht mit Kartoffeln und Tomaten
- Murg Badam Pasand Pouletbrust an Mandelsauce, sehr raffiniert
- Kokoshähnchen mit Mandeln und Safran, (Hähnchen auf Höhenflug!) festlich
- Pouletcurry mit Cashewkernen – ein Klassiker der indischen Küche
- Pouletcurry mit Zuckerschoten (Kefen)
- Pouletcurry mit Nüssen und Banane
- Mariniertes Poulet Masala an Bockshornklee
- Tandoori-Höhnchen



Lamm:

- Lammcurry mit Aprikosen
- Zart gegartes Lamm an scharfer Gemüsesauce
- Lammcurry mit Sultaninen
- Lammcurry mit Spinat und Joghurt und verschwenderischen exotischen Gewürzen
- Lammkorma mit Cashewkernen
- Lammcurry mit grünem Kardamom
- Roter Lammfleischtopf mit Tomaten, Paprika, Zimt, Lorbeer....
- Lamm an Kokossauce
- Lammcurry Garam Masala



Passende Beilagen:

- Indische Brote
- Weisser Basmatireis
- Gewürzreis, Nussreis, Safranreis
- Raita- Joghurtsaucen mit Gurke, Paprika, Tomaten, Randen, Minze
- Chutneys hausgemacht mit Früchten und/oder Gemüse