



Kadahi Paneer (Indischer Hüttenkäse mit Kadahi Soße)

Zutaten:

- ▶ 1 Kilo Paneer
- ▶ 30MI. Sonnenblumen Öl
- ▶ 10 Gr. Kadahi Masala
- ▶ 300 Gr. Zwiebel
- ▶ 100 Gr. Tomaten
- ▶ 100 Gr. Passierte Tomaten
- ▶ 3 Tl. Ingwer-Knoblauch Paste
- ▶ 2 Tl. Indische Gewürzmischung
- ▶ 2 Tl. Salz

Kadahi Paneer (Indischer Hüttenkäse mit Kadahi-Soße)

Vorbereitung:

- In einer Pfanne Öl und Kadahi Masala dazu geben, gefolgt von in Zwiebeln, kochen bis die Zwiebeln durchscheinend sind. Später Ingwer Knoblauch Paste dazugeben.
- Fügen Sie Tomaten hinzu, kochen Sie für eine Weile und fügen Sie alle Gewürze, passierte Tomaten und Gemüse Paprika hinzu.
- Kochen, bis Gemüse Paprika weich ist.
- Fügen Sie alle Pulver gefolgt von Indische Käse.
- Einige minuten köcheln lassen und heiß servieren.

Sabz Jalfrezi (Gebratenes Gemüse in cremig würzigen Soße)

Zutaten:

- ▶ 1500 Gr. Gemüse Mix
- ▶ 30 MI. Sonnenblumen Öl
- ▶ 1 Tl. Kreuzkümmel
- ▶ 300 Gr. Zwiebel
- ▶ 200 Gr. Tomaten
- ▶ 3 Tl. Ingwer-Knoblauch Paste
- ▶ 2 Tl. Indische Gewürzmischung
- ▶ 2 Tl. Salz
- ▶ 2 TL. Korianderblättern

Sabz Jalfrezi (Gebratenes Gemüse in cremig würzigen Soße)

Vorbereitung:

- In einer Pfanne Öl und Kreuzkümmel dazugeben, gelolgt von in Scheiben geschnittenen Zwiebeln. Kochen bis die Zwiebeln durchscheinend sind. Später Ingwer-Knoblauch paste dazugeben.
- Fügen Sie Tomaten hinzu, kochen Sie für eine Weile und fügen alle Gewürze hinzu.
- Fügen Sie Sommergemüse der Soße hinzu, kochen Sie, bis das Gemüse zart ist.
- Mit Korianderblättern garnieren. Garam Masala Hinzufügen.
- Mit indischem Brot oder Reis servieren.



Murgh Masala (Hähnchen Curry aus Nordindien)

Zutaten:

- ▶ 1500 Gr. Hähnchen
- ▶ 30 MI. Sonnenblumen Öl
- ▶ 2St. Gewürznelken, Grünes Kardamom
- ▶ 1 Tl. Kreuzkümmel
- ▶ 450 Gr. Zwiebel
- ▶ 200 Gr. Passierte Tomaten
- ▶ 3 Tl. Ingwer-Knoblauch Paste
- ▶ 2 Tl. Indische Gewürzmischung
- ▶ 2 Tl. Salz
- ▶ 2 TL. Korianderblättern

Murgh Masala (Hähnchen-Curry aus Nordindien)

Vorbereitung:

- In einer Pfanne Öl und alle Stückliche Gewürze dazugeben, gelolgt von in gehackte Zwiebeln. Kochen bis die Zwiebeln goldbraun sind. Später Ingwer-Knoblauch paste dazugeben.
- Fügen Sie Tomaten hinzu, kochen Sie für eine Weile und fügen alle Gewürze hinzu.
- Fügen Sie Hähnchen in der Soße hinzu, kochen Sie, bis das Hähnchen zart ist.
- Mit Korianderblättern garnieren. Garam Masala Hinzufügen.
- Mit indischem Brot oder Reis servieren.



Murgh Palak (Hähnchen in Spinatsoße)

Zutaten:

- ▶ 1500 Gr. Hähnchen
- ▶ 300 Gr. Baby Spinat
- ▶ 30 MI. Sonnenblumen Öl
- ▶ 1 TI. Kreuzkümmel
- ▶ 300 Gr. Zwiebel
- ▶ 200 Gr. Tomaten
- ▶ 3 TI. Ingwer-Knoblauch Paste
- ▶ 1 TI. Weiß Pfeffer
- ▶ 2TI. Chili Pulver
- ▶ 1 TI. Koriander Pulver
- ▶ 1 TI. Kreuzkümmel Pulver
- ▶ 2 TI. Salz
- ▶ 2 TI. Bockshornklee Pulver
- ▶ 2 TL. Ingwer

Murgh Palak (Hähnchen in Spinatsoße)

Vorbereitung:

- In einer Pfanne Öl und alle Stückliche Gewürze dazugeben, gelolgt von in gehackte Zwiebeln. Kochen bis die Zwiebeln goldbraun sind. Später Ingwer-Knoblauch paste dazugeben.
- Fügen Sie Tomaten hinzu, kochen Sie für eine Weile und fügen alle Gewürze hinzu.
- Fügen Sie Hähnchen in der Soße hinzu, kochen Sie, bis das Hähnchen zart ist.
- Mit Korianderblättern garnieren. Garam Masala Hinzufügen.
- Mit indischem Brot oder Reis servieren.