

KORMA SAUCE

Korma ist eine der beliebtesten Currysaucen von Patak's. Sie ist wunderbar mild und perfekt für Kinder oder Menschen, die nicht gern scharf essen. Die Patak's Korma Sauce ist eine köstliche cremige Sauce, mit getrockneter Kokosnuss und einer sorgfältig ausgewogenen Mischung aus authentischen Gewürzen, mit Ingwer und Koriander. Ein echter Familienliebbling.

Kofkas in Korma Sauce (mittelscharf)

Kofka ist grundsätzlich eine nahöstliche bzw. asiatische Version von Hackbällchen – allerdings charakteristisch durch den Zusatz wunderbarer Mischungen von Gewürzen. Bei diesem Rezept wird die würzige Schärfe des Kofkas gemildert durch die Kokosnusssauce. Eine gute Alternative zum üblichen Korma.

Zutaten:

1 Glas Patak's Korma Kochsauce, 400 g gemischtes Hackfleisch (oder Geflügelhackfleisch), 1 mittelgroße rote Zwiebel fein gewürfelt, 2 Teelöffel frisch geriebener Ingwer, 1 Knoblauchzehe zerkleinert, 1 EL frischer Koriander gehackt, 1 EL Naturjoghurt, 2 EL Pflanzenöl, 1 Teelöffel schwarze Senfkörner, ungesalzene Cashewnüsse und Kokosflocken zum Garnieren.

Zubereitung:

Das Hackfleisch, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Joghurt in einer Schüssel vermengen und kleine Bällchen formen. Öl in großer Bratpfanne erhitzen und Hackbällchen darin einzeln rundherum braten, bis sie goldbraun werden.

Alle Hackbällchen zurück in die Bratpfanne legen und mit der Korma Kochsauce übergießen. Bei niedriger Temperatur 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Die Kofkas mit Cashewnüssen und Kokosflocken garnieren und als Vorspeise oder mit gedämpftem Reis servieren.

*Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung
und guten Appetit!*

Weitere Informationen und Rezepte gibt es online:

Auf der deutschsprachigen Seite pataks.de finden Sie weitere Rezepte, Inspirationen und Videos. Natürlich noch umfangreicher ist die englische Seite pataks.co.uk, wo man unzählige Anregungen und weitere Informationen findet, und übrigens auch Rezepte und ein Video mit Jamie Oliver, der zusammen mit Anjali Patak kocht! Sehr sehenswert!

Wir danken der Firma Patak's für die Genehmigung zur Verwendung der Informationen, Rezepte und für Fotos.

© Patak's / AB World Foods und THE BRITISH SHOP. Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung.

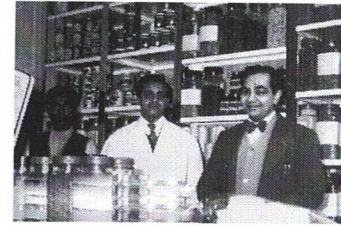
Wichtiger Hinweis: Die Patak's Kochsaucen werden in Großbritannien hergestellt. Für den Vertrieb in der EU ist aber AB Foods Polska als verantwortlicher Lebensmittel-Importeur benannt.

THE BRITISH SHOP

Auf dem Steinbüchel 6, 53340 Meckenheim, Tel. 02225 8808 100
www.the-british-shop.de

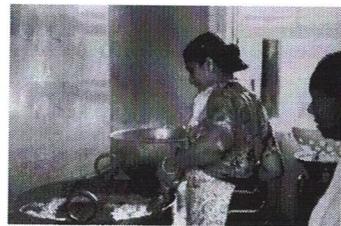
Die Geschichte der Familie Patak

... reicht über drei Kontinente. L.G. Patak wurde 1925 im indischen Bundesstaat Gujarat geboren, wo seine Familie von der Landwirtschaft lebte. Als sein Vater starb, zog die Familie für ein besseres Leben nach Kenia. Und sie fanden es, indem sie ein Geschäft mit indischen Süßigkeiten für andere Familien eröffneten, die den Geschmack der Heimat vermissen.



1956 brach L.G. Patak erneut auf und segelte mit seiner Familie nach Großbritannien. Mitte des eiskalten Novembers kamen sie, mit nur 5 £ in der Tasche, dort an. Nicht nur das Wetter war unfreundlich, auch Arbeit war nur schwer zu bekommen.

Ehefrau Shanta überlegte, ob das Geschäft, das sie in Kenia mit Herstellung von indischen Süßigkeiten und Snacks hatten, in Großbritannien funktionieren könnte. Sie machte sich in ihrer kleinen Küche in Kentish Town an die Arbeit und schnell verbreitete sich die Nachricht, dass hier die indischen Köstlichkeiten zu bekommen sind. Vor der Tür bildeten sich Schlangen von dankbaren Kunden und schon bald wurde ihr damals erst 10 Jahre alter Sohn Kirit losgeschickt, um Lieferungen in ganz London zu verteilen.

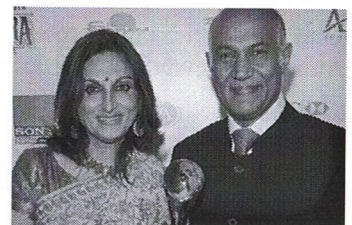


Nach ein paar Jahren eröffneten sie ein kleines Geschäft hinter der Euston Station im Borough of Camden, wo sie indische Lebensmittel jeder Art verkauften. Auch das entwickelte sich gut, hauptsächlich, weil die Familie Pathak nur Lebensmittel von bester Qualität anbot.

Der wahre Wendepunkt für die Familie Patak war jedoch, als sie einmal zu viel Gemüse bestellten und L.G. auf die Idee kam, das übrige Gemüse einzulegen. Es war tatsächlich ein bisschen wie ein Heureka-Ereignis („Ich habe es gefunden!“). In Verbindung mit frisch gemahlenen Gewürzen, die er in Öl konservierte, konnten sie Gewürzpasten erstellen, die den authentischen Geschmack Indiens enthielten. Die Pasten erfreuten sich schnell großer Nachfrage.

Als Sohn Kirit erwachsen wurde und das Geschäft von seinem Vater übernahm, hatte seine Frau Meena die Idee, Saucen zu produzieren, die das Zubereiten von Currys für Menschen, die wenig Zeit fürs Kochen hatten, einfach machen würden. Und der Rest, wie man sagt, ist Geschichte.

Heute beschäftigt die Firma Patak's mehr als 700 Menschen weltweit. Kirit Patak verstarb leider kürzlich mit nicht einmal 70 Jahren. Kirits Tochter Anjali ist das neue Gesicht des Unternehmens, das heute zu AB World Foods gehört. Es waren die Ideen der Familia Patak, ihr Engagement und harte Arbeit, die dazu führten, dass Großbritannien Curry-Gerichte so sehr liebt.



Das Sortiment „London Curry Kitchen“ macht Kochen einfach!

In Großbritannien ist die asiatische und speziell indische Küche sehr beliebt. Es gibt unzählige Restaurants (und allein in London vier indische Restaurants, die mit Sternen ausgezeichnet sind); und auch zu Hause wird gern indisch gekocht und ein „Curry“ auf den Tisch gebracht. So gilt das berühmte „Chicken Tikka Masala“ schon als traditionelles britisches Gericht, obwohl es ursprünglich aus Indien stammt und in der Kolonialzeit seinen Weg nach Großbritannien fand.

Für die Zutaten ist die Firma Patak's ein wichtiger Lieferant. Die Produkte sind in allen Supermärkten zu finden. Weniger bekannt ist, dass viele indische Restaurants speziell Patak's Saucen, Pasten und Gewürzmischungen verwenden, um gut schmeckende Gerichte anbieten zu können.

In unserem Sortiment „London Curry Kitchen“ präsentieren wir Ihnen vier Kochsaucen, die es sehr einfach machen, Familie oder Freunde mit authentisch indischen Gerichten zu verwöhnen. Sie brauchen nur noch wenige leicht erhältliche Zutaten, um schnell (!) etwas Köstliches auf den Tisch zu bringen!

Rezepte für die Zubereitung von Curry-Gerichten mit Saucen von Patak's

Damit man auch zu Hause innerhalb einer halben Stunde (!) leckere, authentisch indische Curry-Gerichte auf den Tisch zaubern kann, gibt es aus dem Hause Patak's verschiedene Kochsaucen, die man ganz nach Geschmack ergänzen kann mit Hühnchen, Rindfleisch oder Fisch oder vegetarisch mit frischem Gemüse. Unsere attraktive Geschenkpackung enthält je ein Glas (450 g, für 4 Portionen, Glutenfrei) der beliebtesten vier indischen Kochsaucen.

Auf der Rückseite der Gläser finden Sie die Anleitung für einfache und schnelle Zubereitung der jeweiligen Gerichte (und die Angaben gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung).

Ergänzend dazu stellen wir Ihnen nachfolgend die vier Saucen noch detaillierter vor und präsentieren weitere Rezeptvorschläge.

TANDOORI-SAUCE

Die Tandoori-Sauce ist eine cremige Tomatensauce mit Zwiebeln, geräucherter Paprika und einer milden Gewürzmischung von Tamarinde, Koriander und Kreuzkümmel. Die Bezeichnung leitet sich ab aus den Speisen, die ursprünglich im berühmten, aus Lehm gebauten Tandoor-Ofen zubereitet wurden.

Tandoori mit Aubergine und Paprika (mild)

Sie brauchen nicht viele Zutaten, um in kurzer Zeit ein wunderschönes Gericht zuzubereiten. Und Aubergine war noch nie so köstlich!

Zutaten:

1 Glas Tandoori-Sauce, 1 rote und 1 gelbe Paprika in Streifen geschnitten, 1 Aubergine gewürfelt, 2 Esslöffel Öl, 100 g gehackten frischen Koriander

Zubereitung:

Das Öl in der Bratpfanne erwärmen. Aubergine und Paprika dazu geben und ca. 5 Minuten braten. Die Tandoori-Sauce unterrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit frische gehacktem Koriander bestreuen. Mit Naan-Brot oder Reis servieren.

BUTTER CHICKEN

Gerichte mit der sog. Butterhähnchen-Sauce von Patak's könnten zu Ihren Lieblingsspeisen werden! Butter Chicken (manchmal in Restaurants durch die indische Bezeichnung Murgh Makhani bekannt) ist eine milde, reichhaltige und cremige Sauce mit Butter (kein Witz!) und Tomaten, gemischt mit sorgfältig ausgewählten authentischen Gewürzen. Jedoch voll und mild im Geschmack. Ein wahrer Leckerbissen und sehr einfach zu verarbeiten: nur das gekochte oder gebratene Fleisch mit der Soße übergießen und köcheln lassen.

Gegrillte Butter Chicken-Spieße (mild)

Zutaten:

1 Glas Butterchicken-Sauce, 450 g Hühnerbrust geschnitten in ca. 16 Stücke, 1 rote Paprika geschnitten in ca. 16 Stücke, 1 rote Zwiebel geschnitten in ca. 16 Stücke, Olivenöl zum Einölen des Grills, Grillspieße

Zubereitung:

Den Grill auf mittlere Temperatur vorheizen. Hähnchen-, Paprika- und Zwiebel-Stückchen auf etwa 25 bis 30 cm lange Spieße aus Metall oder aus vorgeweichem Holz aufspießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hähnchenspieße auf den leicht eingefetteten Grill legen und für 2 Minuten braten. Spieße um eine Vierteldrehung drehen und die Seite mit Butterhähnchen-Currysauce bestreichen.

Weiter wie zuvor braten und drehen und bestreichen, nach Bedarf, bis das Hähnchen gebraten und das Gemüse weich ist (ca. 10 Minuten).

Mit am Grill leicht erwärmtem Naan-Brot servieren, oder mit Reis.

P.S.: Ähnlich gut im Backofen oder in der Pfanne zu machen.

TIKKA MASALA SAUCE

Eine reichhaltige, würzige Sauce aus Rajasthan im Norden Indiens auf Tomaten-Joghurt-Grundlage. Ihr voller Geschmack kommt aus der ausgewogenen Mischung aromatischer Gewürze einschließlich Koriander und Zitrone. Das Kurkuma gibt der Sauce die charakteristische gelbe Farbe.

Schnelles und einfaches Hähnchen Tikka Masala (mild)

Zutaten:

1 Glas Patak's Tikka Masala Kochsauce, 600 g Hähnchenbrust geschnetzelt, 1 rote Zwiebel oder 2 Schalotten fein geschnitten, 6 Kirschtomaten geviertelt, 1 EL Pflanzenöl, Saft von ½ Zitrone, Salz nach Geschmack, 1 EL Koriander gehackt.

Zubereitung:

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erwärmen und die roten Zwiebeln bzw. Schalotten dazu geben. Nach 2 Minuten das Hähnchen hinzufügen und für einige Minuten anbraten.

Die Tomaten und die Patak's Tikka Masala Kochsauce hinzufügen und alles bei geschlossenem Deckel für 15 Minuten garen lassen. Ab und zu umrühren, damit nichts am Boden haften bleibt. Abschmecken und mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen.

Mit Koriander bestreuen und einfach mit frischem Basmati-Reis servieren.