

Tikka Masala Paste

- **Küche:** Britisch, Indisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Egal ob indisch oder britisch, ein Tikka Masala Rezept und daraus zubereitete Gewürzmischungen oder Pasten sind aus indischen Restaurants in Europa oder Nordamerika nicht weg zu denken. Ihrem Namen ganz untypisch sind sie der britischen Küche zuzurechnen, gleichwohl mal bei der Namensgebung sofort fernöstliche Gefilde vor Augen hat. Das bekannte Gericht Chicken Tikka Masala wurde 2001 gar zum beliebtesten Gericht der Briten gewählt. 2009 wurde ebenfalls ein auf Tikka Masala beruhendes Wildrezept (Hirsch) zum beliebtesten Rezept gewählt.

Tikka Masala Paste und Gewürzmischungen verleihen dem Fleisch ein mildes, indisches - authentisches Geschmackerlebnis und ist inzwischen auch als fertiges Produkt, nicht nur in speziellen Asiamärkten, sondern auch in vielen Supermärkten erhältlich. Obwohl es unzählige Zusammensetzungen gibt, möchten wir Ihnen gerne ein Tikka Masala Rezept zum selber machen vorstellen.

Zutaten

- 1 Tl Kümmelsamen
- 1 Tl Koriandersamen
- 1 El scharfes Paprikapulver
- 1 Tl Cayenne
- 2 Tl Garam Masala aus dem Asia-Handel
- 1 Tl grobes Salz / Meersalz
- 1 El Kokos Raspeln
- 2 El gemahlene Mandeln
- 2 El Erdnussöl
- 2 El Tomatenmark
- 1 daumengroßes Stück Ingwer, gerieben
- 2 Knoblauchzehen, grob gewürfelt
- 2 Chilischoten entkernt, in Ringen
- 1 kleiner Bund frischen Koriander, grob zerkleinert

Die fertige Tikka Masala Paste ruhig auch mal ein bis zwei Tage stehen lassen, in dieser Zeit haben sämtliche Gewürze die Chance ihre Aromen zu entfalten, was sich unmittelbar auf den Geschmack

positiv auswirken kann.

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Kümmel und Koriandersamen, in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett anrösten, bis ein angenehmes Aroma aufsteigt.

Schritt2

In einem Mörser oder mit dem Stabmixer fein zermahlen und mit allen anderen Zutaten in ein hohes Gefäß geben und zu einer glatten Paste mixen.

Schritt3

Schon ist unsere Tikka Masala Gewürzpaste fertig und bereit für indische Gerichte aller Art.

Schritt4

In einem Schraubglas im Kühlschrank gelagert, hält sie sich mindestens ein bis zwei Wochen.

Geschichtliches zu Tikka Masala

Die Verbundenheit der Briten gegenüber dem indischen Essen geht noch zurück auf die Kolonialherrschaft der Engländer über Indien. Bei Ihrem Abzug nahmen viele wohl situierte Briten auf ziviler Seite als auch militärische Befehlshaber ihre privaten, meist indischen, Köche mit zurück nach England. So gelangten viele Einflüsse und auch Rezepte der indischen Küche auf die Insel.

Rezeptart: Kräutermischung, Marinaden, Pasten, Soßen **Tags:** marinade, Tikka Masala

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tikka-masala-paste/>