Die Imbiss-Bude im Garten des Mahant Ghasidas Memorial Museum in Raipur serviert *Fara* als Snack zusammen mit einer roten und einer grünen Chilisauce. (3/2017)

FARA

Klöße aus Reismehl, im würzigen Dampf gegart

Wie verbreitet die traditionellen Speisen von Chhattisgarh in privaten Haushalten sind, ist schwer abzuschätzen. In den Restaurants des Landes sind sie so gut wie gar nicht zu bekommen und auch auf der Straße wurden sie von den ubiquitären *Vadas, Biryanis, Dosas, Kebabs, Chili Fries, Pizzas* und *Uttapams* verdrängt. Das ist auch den Behörden irgendwann aufgefallen, wie Shubhda Chaturvedi vom Chhattisgarh Tourism Board erzählt, die ich im März 2017 in ihrem Büro besuchte.[1] Deshalb habe man im Park vor dem Mahant Ghasidas Memorial Museum ein paar Stände aufstellen lassen, an denen man einige Klassiker des Landes jetzt kosten kann.

Zwischen dem eigentümlichen ‹Museum›, dessen Gebäude zum Zeitpunkt meines Besuches für Touristen nicht offiziell zugänglich waren, und der vierspurigen Gaurav Path liegt ein Park, in dem an allen Ecken und Enden Kunst aufgestellt ist. Die Bandbreite reicht von der verkleinerten Rekonstruktion eines Tempels im Odisha-Stil über Stammeskunst jeder Couleur bis zu ‹modern› anmutenden Werken. Rechts neben dem Eingangstor gibt es eine Bude, in der ein kleines

Kostbare Momente am Ufer des Teichs | «Wo Leute sind, da wollen mehr Leute hin. Und also präsentiert sich die breite Ufer-Promenade des Telibandha Talab am Abend wie ein Salon, in dem Familien ebenso zusammenfinden wie junge Paare – Hand in Hand sitzen sie da und schauen auf Wasser hinaus.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episoda vom 24. März 2017.

So elastisch, stabil und trocken wie in Raipur werden die Fara mit Vollkornmehl nie.

Da man die Fara direkt in der Sauce garziehen lässt, werden sie besonders aromatisch. (Aarau, 1/2018, Bild Susanne Vögeli)

FÜR 24 KLÖSSE

100 g	**Reismehl**
½ TL	**Salz für den Kloßteig**
70 ml	**Wasser für den Teig**
2 TL	**Senföl**
1 EL	**Sesam**
1 EL	**braune Senfsaat**
2	**getrocknete, rote Chilis, entkernt und in grobe Stücke gerissen**
200 ml	**Wasser für die Sauce**
½ TL	**Salz**
4 EL	**nicht zu fein gehacktes Koriandergrün**

Team diverse Spezialitäten aus Chhattisgarh zubereitet. Zum Zeitpunkt meines Besuches konnte man F*ara, Cheela*, Reis-*Pakoras*, eine lokale Sambar-Variante und diverse Süßigkeiten kosten.

Ich habe *Cheela* und *Fara* probiert. Cheela ist eine Art Crèpe aus Reismehl mit Korianderkraut, die sehr mild schmeckt. Fara sind längliche, leicht konisch verjüngte Teigklößchen, die über einem mit Sesam, Senfsaat und Chili gewürzten Sud gegart werden. Fara erinnern von der Form her an Schupfnudeln und schmecken ebenso teigig und voll.

Im Original-Rezept werden die Klößchen nach dem Formen direkt in der Bratpfanne mit wenig Flüssigkeit gegart – das mag mit raffinierten Mehl möglich sein, wie es in indischen Geschäften verkauft wird.[2] Ich habe den Teig aus einem biologischen Vollkorn-Reismehl hergestellt. Das Resultat war eine relativ poröse Masse, die Klöße zu fragil, um direkt in die Bratpfanne zu wandern. Ich lassen die Fara deshalb erst in siedendem Wasser fest werden. Frisch geformt wirken die Klöße sehr zerbrechlich, im heißen Wasser bekommen sie aber sofort einige Festigkeit.

Zubereitung (Kochzeit 20 Minuten)

1 | Mehl und Salz vermischen. Sukzessive etwa 70 ml Wasser beigeben und einen möglichst festen Teig herstellen. *Wenn der Teig zu feucht ist, dann lässt er sich kaum formen.*

2 | Kleine Portionen (ca. 1 TL) Teig in der Handfläche zu spindelförmigen Klößchen formen und auf ein trockenes Küchentuch legen.

3 | Senföl in einer Pfanne erwärmen. Sesam, Senfsaat und Chili beigeben. Wenn es duftet, 200 ml Wasser und Salz einrühren, kurz aufwallen lassen. Klöße beigeben und zugedeckt 5–10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, gelegentlich wenden. *Die genaue Garzeit hängt von der Dicke der Klöße ab.*

4 | Koriandergrün unterheben und vom Feuer nehmen.

In Raipur habe ich die Fara kalt gegessen und sie fühlten sich glatt und trocken an. Mit Vollkornmehl behalten die Klößchen eine klebrige Oberfläche und müssen deshalb anders weiterverarbeitet werden. Dieselben Nudeln können offenbar auch als Nachspeise zubereitet werden, dann lässt man sie in einer gesüßten und mit Kardamom gewürzten Milch eine Weile kochen und serviert sie anschließend warm oder kalt.[3]

[1] Die Büros des Chhattisgarh Tourism Board liegen im dritten Stock eines großen Verwaltungsgebäudes an der Telibandha Ring Road in Raipur. Die Beamten werden nicht allzu oft von Touristen behelligt und waren in meinem Fall sehr zuvorkommend.

[2] Seite *Muthia*. In: *Mummy Cooks Yummy*. http://mummycooksyummy.blogspot.ch (abgerufen am 12. April 2017). Die Autorin schreibt dazu: «In original recipe, people don't cook the dumplings separately in boiling water. They cook fara in tadka or tempering with little water. Whenever I cook fara this way, dumplings turn mushy.»

[3] Vergleiche Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 104. Als Süßigkeiten heißen die Nudeln *Doodh fara*.

© Samuel Herzog | www.samuelherzog.net | Erste Publikation am 12. April 2017