



Das Fleisch fällt fast vom Knochen in die milde, sämige hocharomatische Sauce des Korma. (Zürich, 9/2017)

## MUTTON KORMA

Hals vom Lamm in einer Sauce aus Zwiebeln, Joghurt, Gewürzen und Nüssen

*Korma* – gibt es ein anderes Wort, das derart mundet? Wer die zwei Silben durch seinen Rachenraum bewegt, spürt doch fast die feuchten und würzigen, klebrigen, glitschigen, süßen Fasern eines Fleisches, das lange geschmort wurde – in einer reichen Sauce, die fast alle Gewürze der Welt enthält. *Korma*, *Kurma* oder *Qurma* soll vom türkischen Wort *Kavurma* abstammen, das geschmorte Fleischstücke bezeichnet. *Korma* wird meist mit Lamm (*Gosht*) oder Huhn (*Murgh*) zubereitet und ist in jeder Beziehung typisch für die Küche der Mughlai.

*Mutton korma* gehört zu den berühmtesten Gerichten auf der Karte des Restaurant *Karim's*, das im Süden der Jama Moschee in Old Delhi seine Gäste verwöhnt. Die Familie, die das Lokal seit 1913 an dieser Stelle führt, soll bereits zu Zeiten der Mughlai den Kochlöffel geschwungen haben.<sup>1</sup> Damals kam ein Urahn aus Saudi-Arabien nach Indien, um als Söldner sein Geld zu machen. Das Schicksal wollte jedoch, dass er zum persönliche Koch von Kaiser Babur wurde und eine ganze Dynastie von höfischen Küchenchefs begründete. Nach der Revolte von 1857, als die Briten den Muslimen von Delhi



**Tag der Drachen** | «Jetzt sitze ich auf dem Sockel einer Verkehrstafel und reibe mir die Schulter, die den Großteil meines Körpergewichts abgefangen hat. Auf dem dunklen Rinnsal zu meinen Füßen, aus dem ich eben meine Knie gezogen habe, treiben ein paar Fetzen bunter Verpackungsfolie, ein Aluminiumtellerchen, ein Kaffeebecher aus Karton und ein Puri.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 15. August 2017.



In einem dieser Töpfe dürfte wohl auch ein Mutton korma brodeln: Koch vor dem Restaurant Karim's in Old Delhi. Die Aluminiumtöpfe gelten als ideales Kochgerät für Schmorgerichte der Mughlai-Küche. (8/2017)

	Half (₹)	Full (₹)	Half (₹)	Full (₹)
<b>SOUPS</b>				
1. Tomato Soup	75			
2. Chicken Soup	90			
<b>SHAN-E-TANDOOR</b>				
3. Tandoori Roast (Order before 20 min.)	990			
4. Tandoori Chicken	440			
5. Chicken Tikka	245	450		
6. Chicken Buns	255	470		
7. Mutton Buns	260	490		
8. Tandoori Breads (Order before 24 hrs.)	8800			
9. Tandoori Fish (Minors) (Order before 20 min.)	485			
<b>CURRIES</b>				
10. Mughl Mutton (Order before 24 hrs.)	915			
11. Chicken Saag	190	365		
12. Bami Chicken	375	740		
13. Chicken Curry	190	355		
14. Roast Chicken	205	385		
15. Chicken Saag	180	340		
16. Chicken Mughl	205	385		
17. Chicken Jalandar	205	385		
18. Mutton Gans	170	320		
19. Mutton Saag	170	320		
20. Karahi Gosh			195	365
21. Gans			155	285
22. Mutton (Breakfast)			150	275
23. Peas (Breakfast)			150	275
24. Gans Kaly			155	285
25. Bami Curry			170	320
26. Bami Panna			255	485
27. Mughl Kofte			195	365
28. Egg Curry			110	200
29. Mutton Jalandar			210	395
30. Mutton Mughl			210	395
<b>RICE &amp; PULAO</b>				
31. Chicken Biryani			210	400
32. Mutton Biryani			180	340
33. Veg. Pulao			140	260
34. Plain Rice			80	145
<b>KABABS &amp; ROLLS</b>				
35. Seekh Kabab (1 Pc.)			55	
36. Shami Kabab (1 Pc.)			55	
37. Ch. Seekh Kabab (1 Pc.)			40	
38. Karna Roll (1 Pc.)			150	
39. Mutton Bani Roll (1 Pc.)			150	
40. Ch. Seekh Roll (1 Pc.)			150	
41. Chicken Bani Roll (1 Pc.)			145	

Die Karte des Karim's liest sich wie der Index zu einem Kochbuch der Mughlai-Küche.

das Leben schwermachten, flohen die kaiserlichen Köche ins Exil. Erst 1911 kehrten sie zurück. Einer von ihnen, Haji Karimuddin schlug im Zentrum von Delhi einen Stand auf und verkaufte Rotis, *Aloo gosht* (einen Eintopf aus Lammfleisch und Kartoffeln) sowie Dal an die Touristen, die in die Hauptstadt kamen, um der Krönung von King George V. beizuwohnen. Zwei Jahre später dann eröffnete Karimuddin das *Karim's*. Die Rezepte, die hier gekocht werden, sollen genauso bereits am Hof der Mughlai aufgetischt worden sein – und sind natürlich ein Familiengeheimnis, wenn auch ein schlecht gehütetes (siehe weiter unten).

Im *Karim's* geht es um Fleisch. Und um Fleisch ging es auch am Tisch der Mughlai.<sup>2</sup> Sie waren jedoch nicht die ersten Karnivoren, die Delhi beherrschten. Bereits die Türken, die im späten 12. Jahrhundert durch Punjab in die Ganges-Ebene einfielen, Delhi besetzten und zu einer islamischen Stadt machten, waren alles andere als Vegetarier. Kulturell orientierten sich die Sultane von Delhi am Lifestyle der persischen Höfe.<sup>3</sup> Was sie aufsticht, hat der reisende Anwalt Ibn Batuta im 14. Jahrhundert beschrieben: Brot, geröstete Ziege in großen Stücken, in Ghee mit Zwiebeln und Ingwer gekochtes Fleisch, Sambusak (Samosas), in Ghee gekochter Reis mit Huhn, gekochte Hülsenfrüchte, Kuchen mit Honig und Mandeln, Halva, Sherbet (ein Fruchtgetränk) und viele süße Früchte (etwa eine ominöse *Tendu*, die Frucht des Ebenholzbaumes). Vor dem Essen trank man eine Art Limonade, und danach wurde Gerstenwasser geschlürft.<sup>4</sup> Die





**Die geschmorten, gebratenen, gegrillten Verführungen im Karim's lassen sich am besten mit den Händen essen, denn oft wird das Fleisch auch am Knochen serviert, wie meistens in Indien.**

Markenzeichen der mittelalterlichen persischen Küche waren mit Reis gekochte Fleischgerichte und mit Früchten gekochtes Fleisch. Man gab Nüsse, getrocknete Früchte und destillierten Blütenessenzen wie Rosenwasser an süße wie salzige Gerichte.<sup>5</sup> All dies prägte auch das höfische Essen im Sultanat von Delhi. Außerdem die großzügige Verwendung von Gewürzen wie Pfeffer, Ingwer, Kardamom, Safran, Zimt, Galgant, Kreuzkümmel und Koriander.<sup>6</sup>

Das Ende des Sultanats wurde 1526 besiegelt als Babur, ein Fürst aus dem Gebiet des heutigen Usbekistan, die Stadt besetzte und die Dynastie der Mughlai begründete, die bis 1858 über große Teile Indiens herrschte. Babur brachte einen eher rustikalen Appetit nach Indien mit, aß am liebsten geröstete Ziege mit Brot, beklagte sich über den Mangel an guten Früchten (er liebte die Melonen, Aprikosen und Trauben seiner Heimat) und konnte der lokalen Küche nicht viel abgewinnen.<sup>7</sup> Auch seine Nachfolger waren große Fleischesser. Wie ihre Vorgänger orientierten sich auch die Mughlai in erster Linie am persischen Hof und seinem Raffinement in kulinarischen Dingen.<sup>8</sup> Das Essen war für sie aber vor allem auch ein Mittel der Selbstdarstellung und wurde im Rahmen aufwendiger Feste ausgiebig zelebriert, derweilen die Kaiser selbst ihre Speisen lieber im Privaten zu sich nahmen.<sup>9</sup> Die Mughlai werden oft als neugierige Esser und als Feinschmecker geschildert.<sup>10</sup> Das *Ain i Akbari*<sup>11</sup>, verfasst von Akbars Vezier Abu Fazl, vermittelt einen guten Eindruck von dem Aufwand, der in den royalen Küchen getrieben wurde, wo sich Hunderte von



**Tee ist heute aus dem indischen Alltag nicht wegzudenken. Erstmals in Indien serviert wurde er vermutlich an den Höfen der Mughlai. Von den Gästen wurde das Getränk sicher als ultimative Extravaganza wahrgenommen, denn die Blätter mussten damals aus China importiert werden. Erst in den 1820er Jahren begannen die Engländer in Indien (Assam) Tee anzubauen.<sup>27</sup>**





Mit dem Islam kamen auch die Nüsse und Trockenfrüchte nach Delhi: Geschäft nördlich der Fatehpuri Moschee. (8/2017)



Köchen aus dem ganzen Reich mit Spezialisten aus Persien und Zentralasien trafen, um täglich eine endlose Vielzahl von Gerichten zu bereiten.<sup>12</sup>

Akbar selbst hatte zwar einen Hang zum Vegetarischen<sup>13</sup> und ernährte sich privat am liebsten von Khichri.<sup>14</sup> Im Zentrum des kulinarischen Palastalltags aber standen geröstete oder gedünstete Fleischgerichte, die oft mit luxuriösen Zutaten wie Mandeln, Pistazien oder Walnüssen angereichert und mit essbaren Folien aus Gold- oder Silber dekoriert wurden.<sup>15</sup> In den Küchen kamen elaborierte Gewürzmischungen zum Einsatz, was damals in weiten Teilen Indiens noch unüblich war, denn da würzte man einfach mit dem, was vor der Tür wuchs und folglich billig war. Mischungen wie *Garam masala*, die heute in nahezu jeder Küche des Subkontinents täglich zum Einsatz kommen, waren damals in gewöhnlichen Haushalten noch völlig unbekannt und wurden für die Tafel der Mughlai entwickelt. Diese Blends waren auch ein Symbol des Reichtums, denn viele Gewürze mussten von weither nach Delhi geschafft werden: Schwarzer Pfeffer und Kardamom aus dem Süden Indiens, Zimt aus Sri Lanka, Muskat und Gewürznelken aus Indonesien, Safran aus Kaschmir, Asant aus Afghanistan. Die Mughlai liebten parfümiertes Essen: «Gemüsepflanzen wurden mit Wasser begossen, das mit Rosen- und Moschus parfümiert war»<sup>16</sup>, Ziegen, Lämmer und Geflügelteile wurden mit aromatischen Kräutern, Silber, Gold, Perlen und Safran gefüttert, um ein möglichst aromatisches Fleisch zu entwickeln.<sup>17</sup> Neben reinen Fleischgerichten kamen fast immer auch Kombinationen aus Fleisch und Reis auf den Tisch (*Pulao*s und *Biryani*s). Außerdem verwandelten die höfischen Köche Fleisch in würzige *Kebabs* oder verkochten es mit Joghurt und viel Zwiebel zu einem *Korma*.<sup>18</sup> Auch *Haleem* (eine Art Porridge aus Fleisch und Weizen) und *Kofta* (Hackfleischbällchen, oft in Sauce) wurden damals in das Küchenrepertoire des Subkontinents eingeführt. Trotz der ganzen Aufmerksamkeit, die das Gemüse in den Gärten genoss, schreibt Charmaine O'Brian, «war es am Tisch der Mughlai doch nur eine nebensächliche Attraktion. Es wurde oft in stark gewürzten, mit Nüssen angereicherten Saucen auf Joghurtbasis gekocht (als handle es sich um Fleisch). Die Mughlai-Küche verwendete viel Zwiebel und Knoblauch, und sie hatte einen Hang zu Gerichten, die süßliche und herzhaft Flavors kombinierten – Fleisch wurde deshalb oft mit frischen oder getrockneten Früchten gekocht.»<sup>19</sup> In den Küchen der Mughlai soll auch *Kulfi* erfunden worden sein – eine Art Glace mit Nüssen und Safran, gefroren mit Salpeter und Eis, das aus den Bergen nach Delhi geschifft wurde.<sup>20</sup> Viel Aufhebens wurde auch um das Wasser gemacht, das unbedingt aus dem Ganges kommen musste.<sup>21</sup>

Auch ausländische Beobachter wie Sir Thomas Roe beschreiben den schieren Luxus, der an den Tafeln der Reichen herrschte, mit unendlichen Gerichten, die gleichzeitig aufgetragen wurde. Roe bemerkte aber auch, dass nicht alle Bewohner des Landes sich ein solches Leben leisten konnten: «Die Menschen in Indien leben wie die Fische im Ozean – die größeren essen die kleineren auf. Der Farmer

**Badam pasanda** | Mit dem Messer flach gedrückte Streifen vom Bein der Ziege, gekocht in einer Sauce mit sehr viel Ghee, Joghurt und Gewürzen.

**Biryani** | Ein Reisgericht mit Fleisch, meist von der Ziege oder vom Huhn. Es gibt Variationen ohne Ende. Biryani ist eng verwandt mit Pulao. Bei Biryani aber werden Fleisch und Reis zunächst separat gekocht, ehe sie in einen Topf geschichtet und zusammen fertig gegart werden. Bei Pulao werden Fleisch und Reis in Wasser aufgesetzt, das im Verlauf des Kochprozesses absorbiert wird. Der Unterschied zwischen Biryani und Pulao wird in Indien heiß diskutiert.<sup>28</sup>

**Gurda kaleji** | Leber oder Nieren vom Lamm, eher kurz gebraten, in würziger Sauce.

**Haleem** | Fleisch vom Rind (manchmal auch Ziege oder Huhn) wird mit Weizen, Linsen und Gewürzen etwa acht Stunden lang auf kleinem Feuer gekocht. Das Resultat ist eine Art Paste oder Porridge, das mit Fladenbrot gegessen wird.

**Keema matar** | Eine würzige Mischung aus Hackfleisch (*Keema*) und Erbsen (*Matar*), die mit viel Ghee geschmort wird.

**Murgh mussalam** | Ein ganzes Hähnchen, das in einer sehr reichen Gewürzsauce mit Joghurt und Mandeln geschmort wird.

**Mutton burra** | In Joghurt marinierte Stücke vom Lamm, die sehr lange im Tandoor geschmort werden. Sie haben eine harte, nahezu schwarze Kruste, das Fleisch darunter ist zart und feucht.

**Mutton Jahangiri** | Lammfleisch, mit Gewürzen Joghurt und Mandeln auf kleiner Flamme lange gekocht.

**Paya** | Gelatinöse Suppe aus Füßen von Lamm, Ziege oder Rind.

**Pulao** | siehe *Biryani*.

**Nahari** | Ein reichhaltiges Schmorgericht mit allerlei Stücken (meist) vom Rind, das zum Frühstück gegessen wird. Nahari wird meist in großen Mengen zubereitet und man sagt, dass viele Köche jeweils etwas Stew vom Vortag in das frisch aufgesetzte Gericht mischen.

**Nargisi kofta** | Große Buletten aus gewürztem Hackfleisch, in deren Innerem sich ein ganzes Ei befindet.

**Shami kabab** | Fleisch und Kichererbsen werden mit Gewürzen weichgekocht, eher grob gehackt und zu runden Plätzchen geformt, dann gebraten.



Mit dem Islam hielt auch eine bestimmte Form von Mildtätigkeit Einzug in Delhi. Diszipliniert warten diese Männer auf ein Tellerchen Biryani: Armenspeisung an der Matia Mahal Road. (8/2017)



**Asant** | In den Rezepten der Mughlai wird viel Asant (Asafoetida) verwendet und es wurde vermutlich zu jener Zeit erstmals auch in Indien angebaut (zuvor musste man es aus nördlichen Ländern wie dem Iran importieren). *Hing*, wie Asant auf Hindi heißt, wurde wohl in der Mughlai-Zeit vor allem unter den jenen Vegetariern Indiens schnell beliebt, deren Essvorschriften die Verwendung von Zwiebeln und Knoblauch verbieten, hat das Gewürz doch ein schweflig-lauchiges Aroma. Asant steht außerdem im Ruf, die Verdauung zu verbessern, gerade für Bohnen- und Linsen-Esser ein weiterer Vorteil. Europäische Besucher im Indien der Mughlai-Zeit beschwerten sich indes, die Menschen würden zu viel Hing essen und röchen deshalb «abscheulich». <sup>29</sup>

beraubt den Bauern, der Edelmann beraubt den Farmer, der höher Gestellte beraubt den Niedrigeren – und der König beraubt sie alle.»<sup>22</sup>

Dennoch war der Einfluss der höfischen Essgewohnheiten auf die Küche Indiens enorm. Zunächst konnten es sich natürlich nur die Reichsten leisten, die Delikatessen der kaiserlichen Feste zu imitieren. Doch mit Zeit... und heute sind die süßen Stückchen in jeder Konfiserie mit Silberfolie dekoriert.

Die Küche der Mughlai lebt natürlich vor allem in der Küche der Muslime Indiens fort, die aber immerhin gut 14 % der Bevölkerung ausmachen. Die Briten, welche die wackelnde Mughlai-Herrschaft 1857 definitiv beendeten, engagierten gerne muslimische Köche, wussten diese doch, wie man Fleischgerichte zubereitet (und hatten außerdem mit keinen kastenbedingten Restriktionen zu kämpfen). Vielen Köchen war es eine Ehre, für ihre Herrschaft aufwendige Speisen zu bereiten.<sup>23</sup> Die Briten gewöhnten sich an das Essen ihrer indisch-muslimischen Köche und es wurde für sie zu *dem* indischen Essen schlechthin. Als dann Ende des 19. Jahrhunderts die ersten indischen Restaurants in England eröffneten, die hauptsächlich von Indien-Rückkehrern frequentiert wurden, wurde die Karte natürlich von den Mughlai-Speisen dominiert, an die sie sich in der Ferne gewöhnt hatten.<sup>24</sup> Auch in Indien pflegen Restaurants der gehobenen Art, die man für spezielle Anlässe aufsucht, mehrheitlich eine Mughlai-Küche. Das hat natürlich auch damit zu tun, dass viele Gerichte der höfischen Küche so aufwendig sind, dass man sie am eigenen





Ob da wohl ein neuer Kunde die Straße entlangkommt? Koch mit Topf bei Chandni Chowk in Old Delhi.





Ein muslimischer Metzger bei der Arbeit an einer Ziege und einem kapitalen Stück Rindfleisch. Seine Frau verscheucht mit einer Feder die Fliegen. Das Blatt stammt vermutlich aus dem 19. Jahrhundert und hängt auf einer Wand im ersten Stock des Patna Museums, leider ohne dazugehöriges Schildchen. (5/2017)

**Akbar der Vegetarier** | Abu Fazl, vielleicht selbst ein überzeugter Vegetarier, kommt bei der Beschreibung von Akbars Abneigung gegen Fleisch richtig in Schwung: «His Majesty cares very little for meat, and often expresses himself to that effect. It is indeed from ignorance and cruelty that, although various kinds of food are obtainable, men are bent upon injuring living creatures, and lending a ready hand in killing and eating them; none seems to have an eye for the beauty inherent in the prevention of cruelty, but makes himself a tomb for animals. If his Majesty had not the burden of the world on his shoulders, he would at once totally abstain from meat; and now, it is his intention to quit it by degrees, conforming, however, a little to the spirit of the age.»<sup>30</sup>

Herd kaum in Angriff nehmen möchte. So verstanden es die Mughlai-Köche zum Beispiel, einem Huhn über die Halsöffnung so die Knochen aus dem Leib zu holen, dass der Vogel intakt blieb...<sup>25</sup>

Verglichen mit solchen Kunststücken ist das hier vorgestellte Rezept ziemlich simpel. Ich orientiere mich an dem Mutton korma, wie es im *Karim's* gekocht wird<sup>26</sup>, lassen das Fleisch aber – wenn möglich – 24 Stunden marinieren, was es noch zarter und saftiger macht. Im *Karim's* arbeiten die Köche mit Gewürzmischungen, Zwiebel-, Ingwer- und Knoblauchpasten, die sie separat herstellen. Ich vereinfache diese Prozesse hier für den Alltag in einer privaten Küche, wo einem in der Regel niemand mit solchen Vorarbeiten zudient. *Mutton* meint in Indien meistens Ziegenfleisch. Ziege ist in Mitteleuropa aber nur selten zu bekommen. Ich bereite das Korma deshalb mit Lamm zu und habe ein Stück vom Hals gewählt. Man kann das Korma auch mit anderen Teilen schmoren. Wichtig ist, dass das Fleisch noch am Knochen sitzt – und natürlich wird sich die Kochzeit je nach gewähltem Schnitt ein wenig verkürzen.

Wenn alles mit rechten Dingen zugeht, dann fällt das Fleisch vom Knochen in eine sämige, milde und hocharomatische Sauce, die für meine Begriffe eine Vorstellung davon gibt, was für einen Charakter die Speisen hatten, die an den festlichen Tafeln der Mughlai aufgetragen wurden. Die Mughlai aßen ihre Fleischspeisen gerne mit Fladenbrot – solches serviere auch ich zu dem Korma.



**Zubereitung** (Marinierzeit 24 Stunden, Kochzeit 220 Minuten)

- 1 | Das Fleisch in vier bis sechs Stücke zerlegen.
- 2 | Koriander, Fenchel, Kreuzkümmel, Ajowan und Lorbeer in einer nicht beschichteten Bratpfanne erwärmen bis sich ihre Farbe leicht verändert und es duftet. In ein Schüsselchen geben und abkühlen lassen. Cashewnüsse leicht anrösten, zu den Gewürzen geben. Mohn ganz vorsichtig rösten. Gewürze, Nüsse und Mohn in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem Pulver (oder vielmehr einer leicht klebrigen Paste) verarbeiten. *Perfektionisten werden es vorziehen, auch die verschiedenen Gewürze einzeln zu rösten.*
- 3 | In einer Bratpfanne 2 TL Ghee erwärmen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Salz begeben, glasig dünsten.
- 4 | Die gemahlene Gewürz-Cashew-Mohn-Mischung, die gebratene Zwiebel-Masse, Joghurt, Chili, Kurkuma und Asant in einen Mixer geben und pürieren. Diese Masse mit dem Fleisch vermischen und kühl stellen, idealerweise 24 Stunden. *Man kann auch sofort weiterkochen, doch dann durchdringen sich die Aromen von Fleisch und Sauce etwas weniger, eventuell erhöht sich auch die Schmorzeit um ein paar Minuten. Eine gute Stunde bevor man weitermacht, sollte man marinierte Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen.*
- 5 | 2 TL Ghee in einem schweren Topf erwärmen, Kardamom, Nelken, Zimt und Pfeffer anbraten. Fleisch mitsamt der Marinade begeben und etwas 5 Minuten unter ständigem Rühren zum Brodeln bringen. 200 ml Wasser angießen, nochmals zum Kochen bringen und 5 Minuten auf lebendiger Flamme halten. Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen, knapp drei Stunden sanft köcheln lassen. *Wie bei vielen Schmorgerichten hängt vieles vom Topf ab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln – dabei bleibt die Menge der Flüssigkeit konstant oder nimmt sogar ein wenig zu. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.*
- 6 | Wenn das Fleisch fast gar ist, Mandeln in einer elektrischen Kaffeemühle mahlen, mit 100 ml kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten quellen lassen. *Die eingeweichten Mandeln verströmen einen Duft als handle es sich um Bittermandeln.*
- 7 | Safran leicht zerkrümeln und in 3 EL heißem Wasser einweichen.
- 8 | Deckel vom Topf abheben und die Sauce etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze etwas eindicken lassen.
- 8 | Mandelmasse, Safran mit Wasser, Garam masala und Muskatblüte einrühren. Fünf Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

#### FÜR 2 PERSONEN

- 600 g Hals vom Lamm
- 1 EL Koriandersamen
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Kreuzkümmel
- ½ TL Ajowan
- 1 Indisches Lorbeerblatt
- 25 g Cashewnüsse
- 1 EL weiße Mohnsamen
- 2 TL flüssiges Ghee für die Zwiebeln
- 2 stattliche Zwiebeln (300 g), fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 30 g Ingwer, geputzt und gehackt
- 1 TL Salz
- 300 g Joghurt
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Kurkumapulver
- ½ TL Asantpulver
- 1 TL flüssiges Ghee für das Anbraten der Gewürze
- 3 grüne Kardamom, leicht angedrückt
- 3 Gewürznelken
- 2 cm Zimt (2 g)
- 10 Körner schwarzer Pfeffer
- 200 ml Wasser
- 60 g Mandeln
- 100 ml kochendes Wasser
- 400 mg Safran
- 3 EL heißes Wasser für den Safran
- ½ TL Garam masala
- 2 g Muskatblüte, zerkrümelt
- Etwas Salz zum Abschmecken



Ein der Länge nach halbiertes Hals vom Lamm, in vier Stücke zerlegt.



Das Fleisch in der Marinade.





<sup>1</sup> Ich halte mich bei der Schilderung der Familiengeschichte an Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 63f.

<sup>2</sup> «The Mughal emperors were by nature meat eaters; perhaps, the climate of Central Asia and the hunting habit needed them to be strong.» Salma Husain: *The Emperor's Table. The Art of Mughal Cuisine*. New Delhi: Roli & Janssen, 2011. S. 16.

<sup>3</sup> O'Brian schreibt dazu: «In the Middle Ages, the urbane courts of Persia were admired across the Arab and Turk world as the ultimate in Islamic sophistication.» O'Brian: *Op. cit.* S. 64. Ähnlich schildert es Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts. A History of Food in India*. London: Reaktion Books, 2015. Kapitel *The Delhi Sultanate*.  
<sup>4</sup> Seite *Delhi, the Capital of Muslim India: 1334–1341*. In: *The Travels of Ibn Battuta* (Berkeley University of California). <http://orias.berkeley.edu/resources-teachers/travels-ibn-battuta/journey/delhi-capital-muslim-india-1334-1341> (abgerufen am 19. September 2017).

<sup>5</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 64.

<sup>6</sup> Sen: *Op. cit.* Kapitel *The Delhi Sultanate*.

<sup>7</sup> Husain: *Op. cit.* S. 29. Sen zitiert aus den Memoiren des Kaisers: «Hindustan is a country of few charms. Its people have no good looks; of social intercourse, paying and receiving visits there is none; of genius and capacity none; of manners none; in handicraft and work there is no form or symmetry, method or quality; there are no good horses, no good dogs, no grapes, muskmelons or first-rate fruits, no ice or cold water, no good bread or cooked food in the bazaars, no hot baths, no colleges, no candles, torches or candlesticks.» Sen: *Op. cit.* Kapitel *The Mughal Dynasty and its Successors*.

<sup>8</sup> Wobei Sen bemerkt, dass sie einige Markenzeichen der persischen Küche nicht übernahmen: «Some of the most characteristic features of Persian cuisine are missing, notably the combination of sweet and sour flavours and the addition of green herbs and fruit to

meat stews.» Sen: *Op. cit.* Kapitel *The Mughal Dynasty and its Successors*.

<sup>9</sup> *The Commentary of Father Monserrate, S.J., on his Journey to the Court of Akbar*. London: Humphrey Milford, Oxford University Press, 1922. S. 196-213. Konsultiert auf der Seite *The Commentary of Father Monserrate*. Zur Verfügung gestellt von der Columbia University. [http://www.columbia.edu/itc/mealac/pritchett/00generallinks/txt\\_monserrate\\_akbar.html](http://www.columbia.edu/itc/mealac/pritchett/00generallinks/txt_monserrate_akbar.html) (Abfrage vom 19. September 2017).

<sup>10</sup> Achaya gibt verschiedene Zitate wieder, die den feinen Gaumen von Kaiser Jahangir illustrieren: «I found the flesh of the mountain goat more delicious than that of all wild animals, though its skin is exceedingly ill-odoured, so much so that even when tanned the scent is not destroyed.» Kongada T. Achaya: *Indian Food – A Historical Companion*. New Delhi: Oxford University Press, 1998 [1. 1994] S. 159.

<sup>11</sup> Abu Fazl: *The Ain i Akbari*. Aus dem Persischen übersetzt von Henry Blochmann. Calcutta: G. H. Rouse at the Baptist Mission Press, 1873.

<sup>12</sup> «Cooks from all countries prepare a great variety of dishes of all kinds of grains, greens, meats; also oily, sweet and spicy dishes. Every day such dishes are prepared as the nobles can scarcely command at their feasts, from which you may infer how exquisite the dishes are which are prepared for his Majesty.» Abu Fazl: *Op. cit.* S. 57.

<sup>13</sup> Auch Achaya schreibt, dass Akbar Fleisch nur aus Formgründen gegessen habe. Achaya: *Op. cit.* S. 158.

<sup>14</sup> Husain: *Op. cit.* S. 80.

<sup>15</sup> Ich folge in diesem Absatz weitgehend der guten Beschreibung bei O'Brian: *Op. cit.* S. 66f. Ergänzt durch die Darstellungen bei Sen: *Op. cit.* Kapitel *The Mughal Dynasty and its Successors*. Eine ähnliche Perspektive liefert auch Chitrira Banerji: *Eating India. Exploring a Nation's Cuisine*. London: Penguin Books, 2016. Kapitel *Banquets of the Imperial Palace*.

<sup>16</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 66.

<sup>17</sup> Husain: *Op. cit.* S. 15.

<sup>18</sup> Vergleiche auch Martin Hughes, Sheema Mookherjee, Richard Delacy: *World food: India*. Melbourne, Lonely Planet Edition, 2001. S. 16.

<sup>19</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 67.

<sup>20</sup> Seite Kulfli. In: *Wikipedia, the free encyclopedia*. <https://en.wikipedia.org/wiki/Kulfli> (abgerufen am 19. September 2017).

<sup>21</sup> Achaya 1998: *Op. cit.* S. 161.

<sup>22</sup> Frei übersetzt nach dem Zitat bei Kongada T. Achaya: *A Historical Dictionary of Indian Food*. New Delhi: Oxford University Press, 2002 [1. 1998]. S. 164f.

<sup>23</sup> Babu Singhasan Rai, der bis in die 1970er Jahre hinein als Koch im Schloss der Singhs in Maksudpur lebte, kann als gutes Beispiel dafür gelten. Nalini Singh, mit der ich am 19. Mai 2017 ein längeres Interview führen konnten, hat mir seinen unglaublichen Ehrgeiz überaus farbig geschildert. So soll der Koch zum Beispiel echte Goldmünzen aus der Zeit Akbars in Essen verwandelt und Puris gebacken haben, aus denen Vögel davonflogen.

<sup>24</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 70.

<sup>25</sup> Smita Chandra, Sanjeev Chandra: *Cuisines of India. The Art and Tradition of Regional Indian Cooking*. New York: The Eco Press (Harper Collins Publishers), 2001. S. 84

<sup>26</sup> Auf dem Internet kursieren diverse Filmchen, die zeigen, wie Mutton korma in der Küche von *Karim's Restaurant* gekocht wird. Zum Beispiel: <https://www.pinterest.ch/pin/539165386617668203/> (abgerufen am 20. September 2017).

<sup>27</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 66.

<sup>28</sup> Sen: *Op. cit.* Kapitel *The Mughal Dynasty and its Successors*.

<sup>29</sup> Lizzie Collingham: *Curry. A Tale of Cooks and Conquerors*. London: Vintage (Penguin), 2006 [1. London: Chatto & Windus, 2005]. Kapitel *Biryani: the Great Mughals*.

<sup>30</sup> Abu Fazl: *Op. cit.* S. 61.