



Die verschiedenen Texturen und Aromen der einzelnen Eingeweide sorgen für einige Abwechslung im Mund. (2/2018)

BHUNNI

Würziges Stew aus Kutteln und weiteren Innereien der Ziege

Vom 28. bis 30. Dezember 2017 ging in der quirligen Hillstation Mussoorie das *Uttarakhand Food Festival* über die Bühne – eine Gelegenheit, Spezialitäten aus der Region zu kosten, die es nur selten (bis gar nie) auf die Karte der Restaurants schaffen. Die Köche des *Welcomhotel The Savoy* etwa, die gewöhnlich die übliche Punjabi-Küche pflegen, boten an ihrem Stand ein paar Delikatessen aus Garhwal an, der Region, die den westlichen Teil des Bundesstaates einnimmt.

Uns hat vor allem eine mächtige Pfanne mit verschiedenen Innereien von der Ziege interessiert, laut Schildchen ein Gericht namens *Aagra khaal ki bhuni bhaat*. Das Stew schmeckte kräftig und sehr würzig, laut einem der Köche bestand die Sauce aus Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Senf, Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer und Gewürznelken – zweifellos wirkten da auch Chilis und für die Farbe Chilipulver mit, vielleicht auch etwas Ziegenblut. Das Fleisch bestand zur Hauptsache aus Kutteln, kombiniert mit Stücken von Herz, Lunge, Milz, Dünndarm und etwas trockenen, aber würzigen Scheiben von Leber und Niere. Das Stew wurde mit rotem Vollkornreis serviert, dazu gab es eine Chilisaucе, eine Ingwersauce und *Bhang ki chutney* aus Hanfsa-



Die Fütterung der heiligen Männer | «Drei Männer setzen sich hinter mir hin und lassen zur Verdauung eine tönernen Pfeife mit Haschisch oder Cannabis kreisen. Ein vierter steht plötzlich neben mir, leicht schwankend, sein Geschirr in der linken, streckt er mir fordernd die rechte Hand hin. «You know, I am a sadhu, sai baba, a holy man.» Dann schließt er die Augen...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 30. Dezember 2017.



Bhunni, aufgetischt vom Welcomhotel The Savoy am Uttarakhand Food Festival in Mussoorie: mit Vollkornreis, drei verschiedenen Chutneys, rohen Gurken und Zwiebeln. (12/217)

FÜR 4 PERSONEN

- 4 TL Schwarzer Senf
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Koriandersamen
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 5 Gewürznelken
- 3 getrocknete Chili, in Stücke gerissen
- 2 TL Speiseöl
- 2 größere Zwiebeln (300 g), fein gehackt
- 30 g Ingwer, fein gehackt
- 2 TL Salz
- 400 g Kutteln von der Ziege, küchenfertig (also gesäubert und vorgegart), in mundgerechten Stücken
- 400 g gemischte Innereien (Herz, Leber, Lunge, Niere etc.)
- 500 ml Wasser
- 2 EL Tomatenpüree (40 g)
- 2 TL Zucker
- 1 TL Kurkumapulver
- 2 TL nicht scharfes, vor allem färbendes Paprikapulver
- 1/3 TL Asant
- Etwas Salz zum Abschmecken

men. Bei dem Gericht handelte es sich zweifellos um *Bhunni*¹, eine Spezialität aus Garwahl, die es wohl kaum je auf Restauranttische schafft, dafür aber regelmäßig in Verzeichnissen auftaucht, die Titel tragen wie *8 Bizarre Foods Indians Eat*², *7 Bizarre Foods Eaten in India you wouldn't have heard of*³ oder *India's Weirdest Foods Are...Weird*⁴. Auch Anoothi Vishal, die für die *Economic Times* über Mussoorie berichtet hat, schreibt: «The bhunni is an acquired taste. Made from goat's liver, intestines and blood, this is a poor man's curry, using the «leftovers» from the animal.»⁵

Wir können (und wollen) solche Vorbehalte nicht verstehen. Sie verraten jedoch viel über die kulinarischen Vorstellungen der indischen Mittelklasse.

Bhunni ist schnell zubereitet und schmeckt würzig-warm, einmal aufgewärmt sogar noch besser. Die verschiedenen Innereien sorgen im Mund für abwechslungsreiche Aromen und Texturen. Stehen keine Innereien von der Ziege zur Verfügung, kann man sich mit dem Geschlinge anderer Wiederkäuer behelfen. Auch die Zusammensetzung der Eingeweide lässt sich je nach Gusto und Verfügbarkeit variieren. Noch voller schmeckt Bhunni, wenn man etwas Blut mitkochen kann.

Zubereitung (Kochzeit 90 Minuten)

- 1 | Die ganzen trockenen Gewürze (Senf, Kreuzkümmel, Koriander, Fenchel, Pfeffer, Gewürznelken und Chili) in einem schweren Topf ohne Beschichtung vorsichtig rösten bis sie duften.
- 2 | Öl begeben, warm werden lassen. Zwiebel und Ingwer mit Salz begeben und glasig dünsten.
- 3 | Kutteln, weitere Innereien, 500 ml Wasser, Tomatenpüree, Zucker, Kurkuma, Paprika und Asant begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und 70 Minuten köcheln lassen.
- 4 | Deckel abheben, rund 15 Minuten etwas eindicken lassen, mit Salz abschmecken.

Hat man etwa 200 ml Ziegenblut (oder Schweineblut) zur Verfügung, kann man ganz oder teilweise auf das Tomatenpüree verzichten. Mit dem Blut, das man gleichzeitig mit dem Wasser beigibt, dickt die Sauce stärker ein. Unter Umständen muss man die Konsistenz mit etwas mehr Wasser korrigieren.

¹ Möglicherweise ist *Bhunni* identisch (oder verwandt) mit *Bhutua*, das Pushpesh Pant als eine gemischte Innereien-Spezialität von Uttarakhand aufführt. Pushpesh Pant: *India Cookbook*. London, New York: Phaidon Press, 2010. S. 493.

² Seite 8 *Bizarre Foods Indians Eat*. In: NDTV Food. <https://food.ndtv.com/food-drinks/8-bi->

[zarre-foods-indians-eat-708501](https://food.ndtv.com/food-drinks/8-bi-zarre-foods-indians-eat-708501) (abgerufen am 11. Februar 2018).

³ Seite 7 *Bizarre Foods Eaten in India you wouldn't have heard of!* In: *Clicktableblog*, <https://clicktable.wordpress.com/> (abgerufen am 1. Januar 2018).

⁴ Seite *India's Weirdest Foods Are...Weird*. In: *Homegrown*. <https://homegrown.co.in/article/29668/snail-stew-red-ant-chutney-indias->

[weirdest-foods-are-weird](https://homegrown.co.in/article/29668/snail-stew-red-ant-chutney-indias-weirdest-foods-are-weird) (abgerufen am 11. Februar 2018).

⁵ Anoothi Vishal: *Mussoorie: Discover the quiet side of the crowded hill station*. In: *Economic Times*. <https://economictimes.indiatimes.com/magazines/panache/lifestyle/mussoorie-discover-the-quiet-side-of-the-crowded-hill-station/articleshow/52484183> (abgerufen am 11. Februar 2018).