



Scharf und ziemlich sauer sollte es schmecken, das *Swar mas ka vindalu Maille*.

Vindalu Maille

Hals vom Schwein mit Essig, Knoblauch, Ingwer und Maille-Masala

Vindalu ist bestimmt der prominenteste Beitrag Goas zur indischen Küche. Es gibt kaum ein Restaurant, das diese Spezialität nicht auf der Karte führt. Vindalu gilt als ein besonders scharfes Gericht und wird auch oft mit viel Chili gekocht. Ursprünglich aber dürfte es eine milde Speise gewesen sein, denn es hat seinen Ursprung in einer typisch europäischen Zubereitungsart für Fleisch. Das klingt auch noch in seinem halbportugiesischen Namen nach, der die neben Fleisch wichtigsten Zutaten benennt: *vinho* («Wein») respektive *vinagre* («Essig») und *alho* («Knoblauch»). Mit der Zeit flossen immer mehr Gewürze in das Rezept ein. Gewöhnlich stellt man heute für Vindalu eine eigene Mischung aus Ingwer, Kreuzkümmel, Gewürznelken, Kardamom, Chili und so fort her – oder man verwendet eine fertige Paste. Hier wird das Fleisch stattdessen mit Maille-Masala zubereitet, der komplexen Gewürzmischung zur Mission Kaki.

Für 4 Personen

- 1 kg Hals vom Schwein, in 4 cm großen Stücken
- 6 EL Weißweinessig oder Apfelessig
- 1 TL Salz
- 100 g Ingwer, geputzt, gehackt
- 2 EL Tamarindenmark, in 100 ml heißem Wasser aufgelöst
- 3 EL Maille-Masala
- 15 Knoblauchzehen (etwa eine ganze Knolle), gerieben oder fein gehackt
- 2 EL Senföl für das Anbraten des Fleisches
- 2 stattliche Zwiebeln, fein gehackt
- 10 g Zucker
- 100 ml Weißwein
- 3 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 4 Zweiglein Curryblätter

Vindalu wird traditionell mit pao serviert, einem weichen, gesäuerten Brot aus hellem Mehl – auch Reis passt gut zu dem Gericht..

- 1** | Fleisch mit Essig und Salz vermischen, 2 Stunden marinieren.
- 2** | Fleisch aus der Marinade heben und gut abtropfen lassen. Marinade aufbewahren.
- 3** | Marinade, Ingwer, Tamarinde und Maille-Masala im Mixer zu einer Sauce verarbeiten. Zum Schluss den Knoblauch hineingeben.
- 4** | Öl in einem schweren Topf erwärmen, Fleisch unter häufigem Wenden anbraten. Dabei tritt typischerweise nach einiger Zeit ziemlich viel Saft aus. 10 Minuten weiterkochen, dann Fleisch und Saft aus dem Topf schaben.
- 5** | Zwiebeln in den Topf geben und dünsten. *Unter Umständen wird man etwas zusätzliches Öl begeben müssen.*
- 6** | Wenn die Zwiebeln glasig sind, Zuckeriterrühren und die Zwiebeln braten, bis sie kräftig gebräunt sind.
- 7** | Weißwein angießen, mit einem Kochlöffel alles lösen, was sich am Boden des Topfes festgesetzt hat.
- 8** | Sauce aus dem Mixer zugießen, Pfeffer einrühren. Hitze erhöhen, Sauce unter häufigem Rühren 5 Minuten köcheln, bis sich die Zutaten gut verbunden haben.
- 8** | Schweinefleisch mit allem Saft begeben, aufkochen lassen, Hitze auf Minimum reduzieren und 90 Minuten zugedeckt köcheln lassen, gelegentlich umrühren. *Je nach Herd ist noch die kleinste Flamme zu stark. Dann kann man den Topf von Zeit zu Zeit für ein paar Minuten ganz vom Feuer ziehen. Sollte der Topf nicht sehr gut schließen, muss man gelegentlich etwas Wasser zugeben.*
- 9** | Deckel abheben und Sauce etwas eindicken lassen. Curryblätter unterheben.