Der Lohse macht die Soße

Mumbai Curry & Kichererbsen

Mein „Mumbai Curry & Kichererbsen“ bringt Euch kulinarisch nach Indien. Dank des Mumbai Currys, der mildesten Form von Curry, ist es nicht scharf. Optisch und geschmacklich ein Highlight sind die ganzen Kichererbsen im Glas. Die Soße besitzt eine unglaubliche Cremigkeit, eine komplexe Aromatik mit fruchtigen sowie blumigen Noten. Sie besticht durch ihre feine Viskosität und leuchtende Farbe. Sie ist eine Universalwürzsoße, wie ich gern sage: ob als warme Soße, kalter Dip oder als Würzmittel – dieser Seelenwärmer verfeinert jedes Gericht.

Zutaten

Gemüsebrühe (Wasser, Jodiertes Speisesalz mit Kaliumjodat, MILCHZUCKER, Würze, Zucker, Speisesalz, Stärke, Sonnenblumenöl, Geschmacksverstärker: Dinatriuminosinat und -guanylat, Gewürze, natürliches Aroma mit SELLERIE, Säuerungsmittel: Citronensäure, Farbstoff: Riboflavin), Curry mild (Kurkuma, Koriander, Bockshornklee, Fenchel, Pfeffer schwarz, Cumin, Macis, Zitronengras, Chili, Zimtblüten, SENF, Galgant, Pfeffer lang, Schwarzkümmel, Kardamom, Gewürznelken, Orangenschale, Vanille), Kichererbsen, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Karotten, SELLERIE, rote Linsen, Tomaten, brauner Rohrzucker, Salz, Knoblauchpulver
Kann Spuren von Weizen, Soja und Nüssen enthalten.

Nährwerte pro 100 g

Energie:	154.8 kcal
Fett:	10.9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1.1 g
Kohlenhydrate:	9.9 g
davon Zucker:	3.8 g
Eiweiß:	3.1 g
Salz:	1.4 g

Kulinarische Ideen

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – meine Soßen laden zum vielseitigen Kochen ein!
Die Soße schmeckt pur erwärmt genial zu Reis, Gemüse oder Hähnchenfleisch aller Art.
Als kalter Dip zum Beispiel passt sie perfekt zu gegrillten und vorab sous-vide-gegarten Kalbsrippchen oder zu geölter, gegrillter Zucchini. Ihr könnt sie auch als aromatische Basis für Eure Soßen oder Currys einsetzen.

Vielseitige Soßen zum freigeistigen Kochen

Über Jahre mit viel Herzblut entwickelt, gibt es jetzt meine handgemachten Soßen, allesamt „born in Berlin“. Ich wollte Geschmacksexplosionen kreieren. Meine Soßen sind alle komplex, intensiv und voller Umami – kleine Seelenwärmer im Glas, wie ich sage. Wenn man meine Soßen mit Weinen vergleichen möchte, dann wären sie die Grand Crus unter ihnen. Sie wecken Emotionen beim Genießen. Ich lasse fast vergessene Klassiker wieder aufleben und lade zu kulinarischen Reisen in ferne Länder ein. Und ganz besonders ist die Viskosität, also die Fließgeschwindigkeit, meiner Soßen: Deckel auf, Glas neigen und die Soßen ergießen sich wunderbar aus dem Glas – das macht richtig Freude beim Zubereiten!

Auf die Löffel, fertig, los:
guten Appetit!

www.derLohse.de

Chef Christian Lohse chefchristianlohse Christian Lohse

Rezeptideen mit Mumbai Curry & Kichererbsen

Ready for Food Love?

Schnelles vegetarisches Curry

Zwiebeln kleinwürfeln. Auf dem Herd in einem ofenfesten Topf etwas Pflanzenöl erhitzen und darin die Zwiebelwürfel anschwitzen. Basmatireis hinzugeben und mit Wasser auffüllen (im Verhältnis 1 Teil Reis : 1,5 Teilen Wasser), leicht salzen und mit einem Lorbeerblatt versehen. Den Topf bedecken und im Ofen bei 180° Grad für 19 Minuten und 30 Sekunden garen. 2 EL getrocknete Datteln kleinwürfeln und mit 1 El Olivenöl vermengen. Auf den heißen gegarten Reis nun ein zimmerwarmes Glas Lohses „Mumbai Curry & Kichererbsen“ geben, obenauf die Datteln platzieren und mit etwas weißem Sesam dekoriert servieren.

Tomatenschnitzel

1 bis 2 große Tomaten in 2 cm dicke Scheiben schneiden und leicht salzen. Die Tomatenscheiben zunächst mehlieren, dann durch verquirltes Ei ziehen und in Pankomehl beidseitig wenden. Die Tomatenschnitzel in schaumiger Butter golbraun anbraten und anschließend auf Küchenkrepp leicht entfetten. Die fertigen Schnitzel auf einem großen Teller anrichten, mit einem zimmerwarmen Glas Lohses „Mumbai Curry & Kichererbsen“ übergießen und mit Hornveilchen dekoriert servieren.

Fancy Grilled Zucchini

Ein paar gebrannte Mandeln stoßen sowie etwas Koriandergrün grob schneiden. Zucchini halbieren und angrillen (halbroh). Zucchini-Hälften zum Servieren in eine Auflaufform legen und mit einem zimmerwarmen Glas Lohses „Mumbai Curry & Kichererbsen“ übergießen. Mit den Mandeln und dem Koriander bestreuen. Optional Basmatireis dazu servieren.

Teilt Eure Kreationen!

Folgt mir auf Instagram, Facebook und Youtube – so verpasst Ihr keine neuen Rezepte, Produkte und Events. Schickt mir auch Eure Gerichte und Ideen mit den Soßen – ich bin schon sehr gespannt auf all die vielen Verwendungsanlässe!

www.derLohse.de

Chef Christian Lohse chefchristianlohse Christian Lohse