

Unser Rezept
des Monats
September 20

herba cuisine

BASIC

MASALA DOSA

mit Zwiebelchutney und Sambar-Dip

Jeden Monat kreieren unsere Produktexperten ein neues Rezept für Sie.
Lassen Sie sich von den vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten unserer BASIC Produkte überraschen!



BASIC dry | BASIC flavor | BASIC color | BASIC gel | BASIC sweet | BASIC textur



Masala Dosa

mit Zwiebelchutney und Sambar-Dip

Dosateig

200 g	Reismehl
200 g	Linsenmehl
5 g	Trockenhefe
1 TL	Salz
500 ml	Wasser
50 g	Ghee (Butterschmalz)

ZUBEREITUNG

1. Reismehl, Linsenmehl, Trockenhefe und Salz in eine Schüssel geben.
2. Wasser zugeben und zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Mit einem Geschirrtuch abdecken und für ca. 1 – 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Dosateig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals umrühren.
4. Ghee in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen.
5. Eine Kelle Teig in die Pfanne geben und leicht schwenken, sodass sich der Teig gut verteilt.
6. Von beiden Seiten knusprig braten.
7. Mit dem restlichen Teig so weiterverfahren.

Masala Dosa Füllung

65 g	Kartoffeln
20 g	rote Chillischote, frisch
50 g	Ingwer, fein gerieben
40 g	Kokosraspeln
10 g	Zwiebeln
20 g	Koriander
100 g	Ghee (Butterschmalz)
5 g	Kreuzkümmel
5 g	Kurkuma
10 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln kochen, ausdampfen lassen und stampfen.
2. Die Chilischote klein schneiden und mit dem Ingwer und den Kokosraspeln zu einem dickflüssigen Brei verarbeiten.
3. Zwiebeln in Ringe schneiden, Koriander waschen, trockentupfen und die Blätter abgezupft in feine Streifen schneiden.
4. Im Topf mit 50 g Ghee bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten.
5. Erneut 50 g Ghee und Kreuzkümmel hinzufügen und mit anrösten, bis diese aufspringen.
6. Brei aus Ingwer, Kokos und Chili hinzufügen. Kurkuma, die gestampften Kartoffeln und Salz unter ständigem Rühren 2 Minuten anbraten, danach vom Herd nehmen.

Masala Dosa

Zwiebelchutney und Sambar-Dip

Zwiebelchutney

550 g	Zwiebeln
140 g	BASIC sweet
30 g	Olivenöl
120 g	Zitronensaft
10 g	Salz
150 g	BASIC textur

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in feine Streifen schneiden.
2. BASIC sweet und Olivenöl in einem Topf erhitzen.
3. Zwiebeln hinzugeben und glasig anschwitzen, mit Zitronensaft ablöschen.
4. Mit Salz abschmecken und mit BASIC textur texturieren.

Sambar-Dip

115 g	Ghee (Butterschmalz)
10 g	Chili
10 g	Kreuzkümmel
1 g	Koriandersamen
15 g	Kokosflocken
35 g	rotes Linsenmehl
430 g	Wasser
10 g	Salz
30 g	Tamarindenpaste
20 g	BASIC sweet
100 g	BASIC textur
140 g	Tomaten
100 g	grüner Paprika

ZUBEREITUNG

1. Ghee in einem Topf erhitzen.
2. Chili, Kreuzkümmel, Koriandersamen und Kokosflocken hinzugeben und kurz anrösten.
3. Linsenmehl hinzugeben und mit Wasser ablöschen.
4. Mit Salz, Tamarindenpaste und BASIC sweet abschmecken.
5. Dann mit BASIC textur texturieren.
6. Tomaten und Paprika in feine Würfel schneiden und zur hergestellten Sauce hinzufügen.



Herbafood Ingredients GmbH

Phöbener Chaussee 12 | 14542 Werder (Havel) | Deutschland

www.herbacuisine.de