

Warenkunde

Tofu

Aus der chinesischen Küche kommend, nun auch bei uns überall erhältlich. Der beste Tofu ist der, welcher hart gepresst ist, um soviel Wasser wie nur möglich heraus zu pressen. Weicher Tofu ist nicht sehr geeignet in der indonesischen Küche. Der Weiche wird meistens in der japanischen- und chinesischen Küche verwendet.

Pepperoncini / Chili

Viele verschiedene Pepperoncinis und Chilis werden in der indonesischen Küche verwendet. Man braucht die unreifen grünen, die reifen roten aber auch getrocknete Pepperoncinis und Chilis. Die getrockneten sollte man in heissem Wasser einweichen vor der Verarbeitung. Um die Schärfe des Gerichts zu regulieren, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen, kann man ein Teil oder alle Kerne der Frucht entfernen.

Regel: Je kleiner die Frucht desto schärfer ist sie.

Kokosnussmilch

In der indonesischen Küche wird sehr viel Kokosnussmilch verwendet. Es werden auch verschiedene Arten von Milch verarbeitet aber sie ist immer ungesüsst. Die Milch ist bei uns als Pulver oder in Dosen erhältlich.

Wichtig: Die Kokosmilch muss beim aufkochen ständig gerührt werden, sonst gerinnt sie. Man darf die Milch auch nicht zugedeckt kochen.

Galangal / Laos

Laos ist eine Wurzel aus der Ingwerfamilie. Sie ist sehr hart, hat aber einen sehr feinen aromatischen Geschmack. Die Wurzel sollte immer geschält verbraucht werden. Laos ist in allen Asiaten Läden erhältlich.

Kemirinuss

Diese Nuss hat Ähnlichkeit mit Macademianüssen, kommt aber nur in Indonesien vor. Wird als Bindemittel in Pasten verwendet.

Ingwer

Bei uns eine sehr bekannte Wurzel welche nicht nur zum abschmecken von Gerichten sondern auch zu medizinischen Zwecken verwendet werden kann. (gut für Verdauung, Blähungen und Erkältungen) Vor Gebrauch immer die Haut entfernen. Frischen Ingwer nicht mit Pulver ersetzen da nicht der gleiche Geschmack erzielt wird.

Zitronengras

Dieses Gras wird meistens dazu verwendet um dem Gericht einen Zitronengeschmack zuzuführen. Die trockenen Blätter vor Gebrauch entfernen und das Zitronengras mit einem Fleischklopper zerschlagen. Nur durch diese Behandlung erhält man den typischen Zitronengeschmack.

Kaffir Lime Blätter

Diese Blätter der Kaffir Lime werden wie Zitronengras auch um Geschmack zugeben verwendet. Leicht knicken vor Gebrauch.

Palm Zucker

Palmzucker wird gewonnen aus dem Saft von Palmen welcher eingekocht wird. Bei diesem Vorgang erhält er einen leichten Caramel Geschmack. Wenn kein Palmzucker zu finden ist kann er durch braunen Zucker oder einem Gemisch von braunem Zucker mit Ahornsirup ersetzt werden.

Pandanblätter/Würzblätter/Pandanpaste

Diese schilfartigen Blätter werden zu einem Knoten gebunden und ganz in Curries, Saucen oder Dessert verwendet. Pandanpaste ist ein guter Ersatz.

trockene Krevettenpaste

Diese Paste ist ein sehr stark riechendes Lebensmittel. Die Paste muss immer zuerst angeröstet werden um den Geruch zu lindern und den Geschmack zu verbessern. Sie kann auch direkt mit andern Zutaten angeröstet werden.

Sojasauce

Süsse: Diese ist dickflüssig und, wie der Name sagt, süß. Sie wird gebraucht zum abschmecken von Gerichten wie auch als Condiment.

Salzig: Diese Sojasauce ist flüssiger und salziger. Auch diese wird zum würzen von Gerichten gebraucht.

Wenn keine süsse Sojasauce zu finden ist, kann man salzige Sojasauce mit braunem Zucker süßen um das gewünschte Resultat zu erzielen.

Tumeric

Diese Wurzel wird auch Kurkuma oder gelb Wurz genannt. Sie ist einer der Hauptbestandteile von Curry. Es ist eine Wurzel aus der Ingwerfamilie, muss aber wie die andern auch geschält werden um das volle Resultat zu erzielen. Wenn keine frische Wurzel auffindbar ist kann man sie durch Tumericpulver ersetzen.

Kleines Küchenlexikon

Deutsch

Guten Appetit

Reis

Braten

Ingwer

Krevettenpaste

Zitronengras

Kaffir Lime Blätter

gelb Wurz

Muskatnuss

Laos

Tofu

Sojasauce

Würzblätter

Kokosnussmilch

Palmzucker

Pepperoncini

Indonesisch

Selamat makan

Nasi

Goreng

Jahe

Terasi

Sereh

Daun jeruk

Kunyit

Pala

Laja

Tahu

Kecap

Daun pandan

Santan

Gula merah

Cabe