

Makhani Sauce – Indisch



1 EL Erdnussöl, hitzebeständig
1 Lorbeerblatt
120 g rote Zwiebeln – grob würfeln 5
Knoblauchzehen – grob hacken
1 EL geriebener Ingwer
1 EL Tomatenmark
2 - 3 TL Kokosblütenzucker
1 TL Garam Masala
½ TL Korianderpulver
½ TL Kurkumapulver
½ TL Kreuzkümmelpulver
¼ TL Bockshornkleepulver
1 Prise Cayennepfeffer
1/3 TL Kardamompulver
2 Msp. Nelkenpulver
2 Msp. Zimtpulver
300 ml Wasser
300 g passierte Tomaten
30 g Cashewkerne
100 ml Sojasahne oder Kokosmilch
Kristallsalz und Pfeffer aus der Mühle 2
EL gehackter Koriander

Für die Makhani-Sauce als Erstes **1 EL Erdnussöl** in einer Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und **1 Lorbeerblatt** zusammen mit **Zwiebeln, Knoblauch** und **1 EL Ingwer** 3 Min. unter Rühren leicht anbraten. Dann **1 EL Tomatenmark** dazugeben und kurz mitbraten.

In der Zwischenzeit **die Gewürze – von Kokosblütenzucker bis Zimtpulver** – in einem kleinen Schälchen vermengen, über den Pfanneninhalt geben und kurz mitbraten. Dann mit **300 ml Wasser** ablöschen; **300 g passierte Tomaten** und **30 g Cashewkerne** dazugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. köcheln lassen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Das **Lorbeerblatt entfernen** und die Sauce in einem Standmixer fein pürieren. Dann zurück in die Pfanne geben, **100 ml Sojasahne** einrühren und mit **Salz und Pfeffer** abschmecken.