Ostern mal indisch: Käsekuchen mit Karotte und Grieß



Ostern immer näher rückt, möchte ich heute mal noch meine indisch inspirierte Version eines Käsekuchens teilen, der in meiner Familie schon ewig zum Standardrepertoire gehört. Den Käsekuchen mit Grieß und Zitrone habe ich neulich mit Karotten, Rosinen und Gewürzen angereichert. Die Idee bekam ich durch das intensive Schmökern eines indischen Kochbuchs für den indischen Abend, den ich neulich für Freunde organisiert habe.

In Indien gibt es ja ein Karottendessert, für das Karotten geraspelt und ganz lange geköchelt werden, wodurch das Gericht seine Süße erhält. Ein Dessert, das ich auch für meine Gäste gekocht habe, ist ein buttriger Grießbrei mit Gewürzen,

Rosinen und Mandeln.

Beides habe ich im Käsekuchen kombiniert und Naschkater und ich waren so begeistert, dass der Kuchen keine zwei Tage überlebte – ohne Gäste, wohlgemerkt.

Wer also an Ostern oder auch nur bei Käsekuchenhunger mal etwas



onder

es ausprobieren möchte und die indische Küche mag, für den ist dieser Kuchen sicher eine Köstlichkeit. Mein Pa wird hier sicher dankend ablehnen — indisch ist gar nicht sein Ding und Käsekuchen mag er lieber <u>klassisch</u>. Aber auch für solche Naschkatzen und -kater gibt es hier auf dem Blog ja viele feine <u>Möglichkeiten</u>. =)

Für 1 Springform (Ø 26 cm):

200 g Karotte, grob gerieben 4 Eier, getrennt 100 g Butter 100 g Zucker

1 EL Vanillezucker

Päckchen Backpulver
4 gestr. EL Grieß

1 gestr. TL Kardamom, gemahlen 1 gestr. TL Zimt, gemahlen 2-3 EL Rosinen 500 g Magerquark 250 g Quark 40% Fett

150 g Schmand Fett und Gries für die Form

Die Form fetten und mit Grieß ausstreuen. Die Karottenraspeln in einen Topf geben, einen Schuss Wasser angießen und bei

starker Hitze unter ständigem Rühren dünsten. Wenn das Wasser fast verkocht ist, noch kurz den Deckel auflegen und den Herd ausschalten. Es reicht, wenn die Karotten bissfest sind. Dann abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eiweiß zu Schnee schlagen.

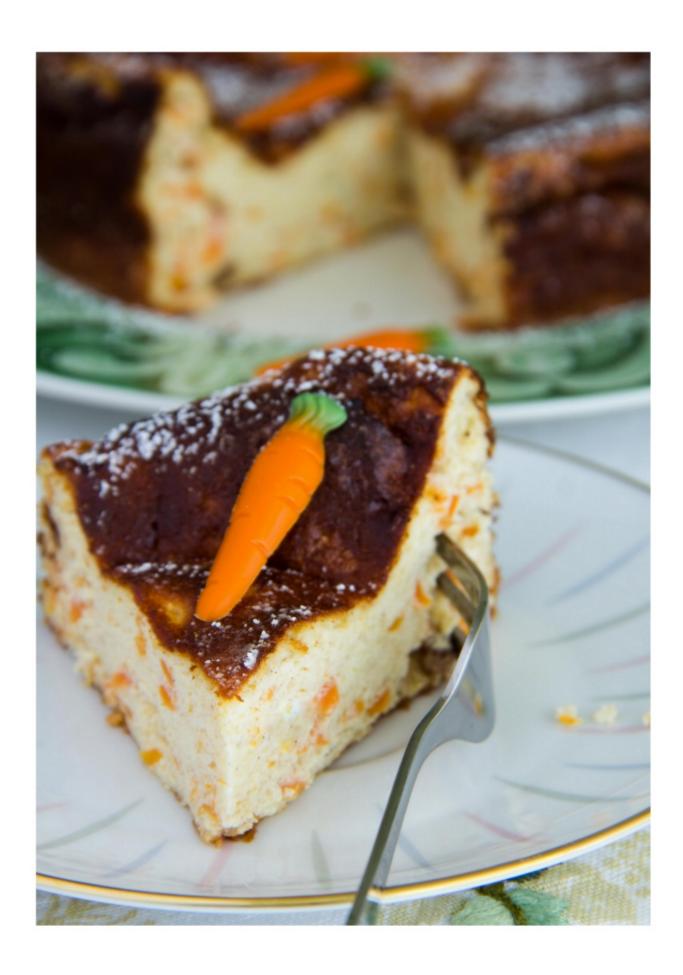
Butter, Zucker, Vanillezucker, Gewürze und Eigelbe schaumig rühren. Grieß mit Backpulver vermischen und einrühren, dann den Quark und den Schmand sowie die Karotte und die Rosinen untermischen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und 40 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen und mit österlicher Deko oder Schoko-/Marzipankarotten verzieren.



Ich wünsche euch schon mal ein erholsames und sonniges Osterwochenende! Macht euch schöne und genussvolle Tage! Eure Judith



<u>Bunter Rohkostsalat "Indische</u> Art"

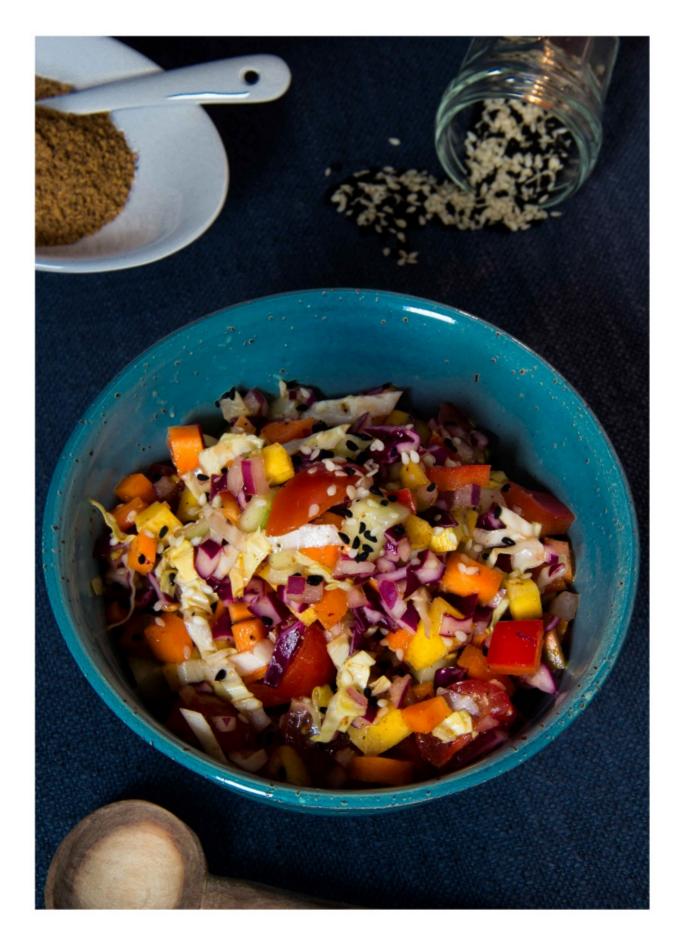


Wie

versprochen gibt es heute einen Salat, den ich während meiner zweiwöchigen Ayurvedakur in Indien jeden Tag zu Mittag genießen durfte. Alle in unserer Truppe liebten den bunten Rohkostsalat, vielleicht auch, weil es sonst nichts Rohes gab außer frischem Obst zum Nachtisch (und das auch nur morgens und mittags).

Meist war das Gemüse ganz fein gewürfelt, manchmal auch in gröbere Streifen geschnitten. Fein mochten wir es alle lieber, denn dann konnte die leckere Soße besser einziehen.

Vom Koch erfuhren wir irgendwann das Geheimnis des Salats: eine indische Gewürzmischung namens Chat Masala. Üblicherweise besteht sie aus Mangopulver, Kreuzkümmel, Ingwer, Koriander, Steinsalz, Paprika, schwarzem Pfeffer, Asafoetida (was auch immer das ist) und Granatapfelsamen. Chat Masala wird meist für Salate verwendet, die in Indien aus geschnittenem Gemüse, also Rohkost, bestehen.



Der Salat schmeckt herrlich würzig und frisch und kann gerne auch eine Weile durchziehen. Wer saisonaler essen möchte, kann mehr Zuckerhut nehmen und beispielsweise Fenchel statt Paprika. Ich gebe auch gerne ein paar Champignons in den Salat (zum Beispiel bei meinem <u>Wintersalat mit herzhaftem Dressing</u>), das passt hier sicher auch gut. Nehmt einfach, was verfügbar ist und schmeckt!

Für 4 Personen:

½ Gurke

1 kleine rote Paprikaschote

1 gelbe Karotte

1 orange Karotte

1 Handvoll Rotkraut

1 rote Zwiebel

1 große Tomate oder 6-8 Cocktailtomaten
Nach Belieben etwas Zuckerhut oder Endivien
3-4 EL Weißweinessig (oder frischer Limettensaft)

3 EL Olivenöl

1 gestr. EL Chat Masala Weißer und schwarzer Sesam

Die Tomaten und die Paprika waschen. Die Tomaten vierteln oder sechsteln. Die Paprika in Streifen und dann in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Gurke schälen, die Kerne herausschneiden und den Rest fein würfeln.

Die Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. Nach Belieben den Zuckerhut ebenfalls in feine Stückchen schneiden.

Das Rotkraut in feine Streifen und dann in feine Würfel schneiden.

Alles zusammen in eine Schüssel geben, das Chat Masala, Essig und Öl dazugeben und gut umrühren. Zum Schluss den Sesam darüber streuen.



Ich wäre ja nie auf die Idee gekommen, eine Gewürzmischung an einen Rohkostsalat zu geben, aber ich bin nach wie vor begeistert von diesem Salat! In guten arabischen oder asiatischen Läden solltet ihr Chat Masala bekommen, ansonsten auf jeden Fall im Internet.

Habt ihr schon mal solch ein Gewürz für Salate verwendet? Und was ist eure "geheime Zutat" in Salaten? Ein genussvolles Restwochenende wünscht euch eure Judith