



# Masala Dosas mit Kokos- Chutney

Rezept von FIRE&FOOD - Ausgabe 2-2018

## Zutaten (für 4 Personen)

Für den Dosa Teig:

- 200 g Parboiled-Reis
- 50 g herkömmlicher Reis
- 50 g Urad Dal (indische Linsen)
- 50 g Chana Dal (geschälte, halbierte Kichererbsen)
- ½ TL Bockshornklee Samen
- Kokosöl zum Einfetten der Grillplatte
- Butter

Für das Topping:

- 8 Pellkartoffeln, gepellt und in kleine Würfel geschnitten
- 2 Tomaten, gehäutet und in kleine Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 frische Chilischote, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Senfsamen
- 1 TL Garam Masala
- 1 TL Kurkuma
- 8 Curryblätter
- Salz
- etwas Kokosöl

Für das Kokos-Chutney:

- 120 g Kokosraspeln
- 250 g Vollmilchjoghurt
- ½ Bund Koriander
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 4 TL Sesamöl
- Salz und Chilipulver zum Abschmecken

## Zubereitung

>> Die beiden Reissorten in einem Sieb waschen und in eine große Schüssel geben. Mit Wasser bedecken und für mindestens 5 Stunden oder über Nacht abgedeckt an einem warmen Ort einweichen lassen. Ebenso mit den Linsen und den Kichererbsen verfahren.

Am nächsten Tag erst die Linsen erst abgießen und dann zusammen mit den Bockshornklee Samen so lange pürieren bzw. mixen, bis sie eine seidige Konsistenz haben. Nun die Kichererbsen kräftig pürieren und dann den Reis, dabei etwas Wasser zugeben – beides sollte eine pastenartige Konsistenz bekommen. Danach alles gut vermischen und wieder über Nacht abgedeckt an einem warmen Ort stehen lassen. Der Teig sollte sich durch den Gärprozess am nächsten Morgen fast verdoppelt und einen leicht säuerlichen Geschmack haben. Nochmal gut durchmischen. Der fertige Teig kann bis zu drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Korianderblätter von den Stängeln zupfen und zusammen mit den Kokosraspeln, den Zwiebelwürfeln und dem Joghurt pürieren. Das Öl unterrühren und mit Salz und Chili abschmecken.

Die Grillplatte bzw. Plancha stark aufheizen. Sollte der Dosa-Teig zu dickflüssig sein, einfach etwas Wasser zufügen. Den Teig portionsweise mit Hilfe einer Kelle auf die Platte geben und in kreisförmigen Bewegungen dünn verstreichen. Nach 1 Minute ein kleines Butterstück auf den Teig geben und ebenfalls verstreichen. Eine weitere Minute backen, bis die untere Seite einen goldbraunen Farbton erreicht hat. Dann mit einem Spatel die Ränder vorsichtig lösen und wenden.

In einer Eisenpfanne etwas Kokosöl erhitzen und Zwiebel, Chili, Knoblauch sowie alle Gewürze zusammen darin anschwitzen. Die Tomatenstücke zugeben und weich garen. Die Kartoffeln ebenfalls zufügen, heiß werden lassen und anschließend beiseitestellen.

Nacheinander die Puffer backen und zusammen mit den Kartoffeln und dem Kokos-Chutney servieren.