

Gwürz-Safari Rezept

Durban Roti – dünnes Fladenbrot mit Rosemary & Garlic Seasoning



Für 4 Personen / 60 Minuten / Vegi

Durban Roti – ein Stück indisches Erbe in Südafrika

Das dünne Weizenfladenbrot kam im 19. Jahrhundert mit indischen Einwanderern nach Südafrika und wurde zum festen Bestandteil der Durban-Küche. Herrlich zu Curry oder gefüllt als würziger Wrap.

Das brauchst du dafür:

- 400 g Weizenmehl plus 3 EL dazu zum kneten
- 3 EL Olivenöl oder Rapsöl
- ½ TL Rosemary & Garlic Seasoning
- 2 – 3 L Butter
- 150 ml heisses Wasser

Ukuva's Rosemary & Garlic Seasoning

Ein Gewürz für Lamm und dein Gemüse Lieblingsgericht – im Shaker.

Rosmarin, Knoblauch, Senf und Zitrone unterstreichen den kräftigen Geschmack von Lamm perfekt. Lorbeer, Paprika und Muskat sorgen für würzige Tiefe.

Überraschung: Auf knusprigen Ofenkartoffeln, Zwiebeln, Kürbis entfaltet diese Mischung eine ganz besondere Magie.

Auch mediterrane Pasta-Gerichte bekommen damit im Hand-umdrehen eine herrlich aromatische Würze.



Inspirationen für die Durban Roti Füllung

- Curry Poulet, Kokosnuss Füllung
- Linsen mit Curry & Gemüsemix
- Kichererbsen mit Tomaten-Curry Sauce
- Spinat-Feta-Käse Füllung
- Gebratene Halloumi mit Karotten in Sour Cream.

Oder ein feines, rassiges Durban Curry. Rezept folgt in Kürze.



Und so gelingt's:

- ★ Zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, Öl, Rosemary & Garlic Seasoning dazu geben, 250 ml heisses Wasser einrühren.
- ★ Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche 5 – 10 min durchkneten. Wenn der Teig klebt, mehr Mehl dazu geben. Der Teig soll weich und elastisch sein.
- ★ Den Teig in die Schüssel geben und mit Tuch abdecken. 15 min ruhen lassen.
- ★ Die Butter schmelzen.
- ★ Nun den Teig ausrollen, mit Butter bepinseln und wieder verkneten. Dann in 12 Portionen teilen.
- ★ Jede Portion zu einer Kugel kneten und anschliessend mit Wallholz in eine runde Form auswallen.
- ★ Eine beschichtete Bratpfanne erhitzen, dann jeder Roti auf beiden Seiten ca. 1 – 2 min backen. Der Roti bläht sich in der Pfanne auf, und bildet Blasen. Sobald er leicht gebratene Flecken hat, ist er fertig.

★ En Guetä!.



Tippi!