

MIRCH MASALA

Indisches Restaurant

Mirch Masala (devnagri masala) sind Verschiedene Indische Gewürzzubereitung für Würziger Curry. Sie werden in jeder Region, Jedem Ort, ja jedem Haushalt anders zusammengestellt, von süßlich über mild bis hin zu scharf.

Unter den Zutaten findet man oft Chili, Koriander, Minze, Knoblauch, Ingwer, Kurkuma und mehr. In den nördlichen Teilen Indiens gibt es die Masala's oft in einer lang haltbaren Pulverform, während man im Süden Masala oft als Paste hergestellt.

Das Mirch Masala ist die bekannteste Mischung.

Auf kulinarischer Ebenen war es der Ferne Osten, der den Westen eroberte.

Die universale Popularität des Curry's ist der Beweis.

Es ist eine falsche Vorstellung, daß das indische Essen „scharf“ ist.

Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich. Chilies sind reich an Vitamin C, Fenugreek (Bockshornklee) belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung. Koriander ist gut für die Niere.

Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind sehr eng miteinander verbunden.

Wir möchten Sie zu einem Abendteuer in der Gastronomie einladen, mit einem herzlichen Willkommen, das aus unserem tiefsten Herzen kommt.

- Unsere Gäste sind unsere Freunde -

Passend zum indischen Essen sind beste Biere, Weine sowie typisch indische alkoholfrei Getränke

Ihr Masala-Team