Weisse Bohnen mit Datteln und Tanduri Masala - Chipolata

Tanduri Masala, eine Gewürzmischung der indischen Küche, besteht hauptsächlich aus Chilis, Kreuzkümmel und Koriander und wird oft zusammen mit Ingwer, Kurkuma, Knoblauch und Zwiebel verwendet. Es ist auch die Grundwürze für viele vegetarische Schmorgerichte und passt sehr gut zu weissen Bohnen, die ich mit Datteln ergänzt habe. Sie liefern ein feine Süsse, die gut zu den kräftigen Gewürzen passt. Die Chipolatas entsprechen zwar nicht gerade der fernöstlichen Küche, doch passen sie gut zu dem würzigen Bohnengericht.

Zutaten (2 Portionen)

120g	weisse Bohnen, getrocknet
2	Lorbeerblätter
80g	getrocknete Datteln
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
10g	frischer Ingwer
1,5Tl	Tanduri Masala
1Tl	Kurkuma
1El	Zitronensaft
2El	Sauerrahm
1/2	handvoll glatte Petersilie
	Salz
	Olivenöl
8	Chipolata

Zubereitung

Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Im Einweichwasser aufkochen, leicht salzen, Lorbeerblätter zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen bis sie knapp gar

sind. Allenfalls muss der entstehende Schaum abgeschöpft werden. Bohnen abgiessen und kurz unter kaltem Wasser abspülen. Lorbeerblätter herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Datteln in Stücke schneiden, etwa gleich gross wie die Bohnen. Petersilie grob hacken, etwas davon zur Dekoration beiseite stellen.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in Olivenöl andünsten. Gleichzeitig in einem trockenen Pfännchen Kurkuma und Tanduri Masala leicht anrösten, sie dürfen aber nicht anbrennen. Zur Zwiebel geben und kurz mitdünsten. Datteln zugeben, kurz vermischen, 2dl Wasser und Sauerrahm zugeben, aufkochen und die Bohnen zugeben. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Bohnen gar sind. Gegen Schluss die Petersilie zugeben. Die Sauce sollte zum Schluss noch etwas flüssig sein, ev. etwas Wasser nachgiessen.

Bohnen anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Sauce mit Datteln und Sauerrahm