


# SÜDAFRIKANISCHE SALOMIS

| aromatisches Western-Cape-Curry, eingewickelt in Rotis - Capetown Streetfood |

<b>GESAMTZEIT</b> 1 Stunde 45 Minuten	<b>ARBEITZEIT</b> 25 Minuten	<b>REGION</b> Südafrika
		<b>PASSENDER DRINK</b> Applecider/Lagerbier
		<b>SAISON</b> Ganzjährig
		<b>ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN</b>
<b>Marinade</b>		<b>Curry</b>
- 1 kg Rinderentrecôte oder Lammbain		- 400 g passierte Tomaten
- 250 g Naturjoghurt		- 2 große Kartoffeln
- 1 Stück Ingwer (Daumengroß)		- 4-8 Roti bzw. Wrapteig
- 3 Knoblauchzehen		- 2 Zwiebeln
- 1 Zimstange		- 150 ml Wasser
- 3 Kardamomkapseln		- 1/2 Limette (Soft)
- 2 Chilischoten		- 1/4 Bund Koriander
- 1 TL Salz		- Meersalz
- 1 TL ganzer Pfeffer		- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Bochshornkleesaat		
- 1 EL Koriandersaat		
- 1 EL Kreuzkümmel		
<b>optional</b> (ersetzt die trockenen Gewürze)		
- 2 EL Currypulver		
- 2 EL Garam Masala		
<p>Die Sonne scheint, das Licht ist unglaublich hell, man sieht die Surfer im Wasser, die Straßen in Capetown sind voll lachender Menschen. Im kleinen Vorort Wynberg, am kleinen Imbiss „Aneesas“ riecht es herrlich gut nach Gewürzen. Als ich (Felix) in Südafrika war, hat mich dieses Gericht bis heute nach Deutschland verfolgt. Ich habe es dort geliebt und so oft ich konnte beim besten Salomi-Imbiss gegessen. Glücklicherweise konnte ich das Rezept mitnehmen und seitdem bereite ich es mir auch hin und wieder zuhause zu. Das saftige Fleisch in der unfassbar aromatischen Marinade, gepaart mit dem intensiven Curry und dem herrlich weichen Roti sorgt wortwörtlich für eine geschmackliche Abenteuerreise im Mund.</p> <p>Die Zubereitung sieht nur auf den ersten Blick kompliziert aus. Ein Großteil der Zutaten wird für die Marinade verwendet und viele der Gewürze lassen sich durch Curry Pulver und Garam Masala ersetzen. Ganz traditionell ist aber die Verwendung der trockenen Gewürze.</p> <p>Ein Western-Cape Curry in ein Roti zu stecken ist eine geniale Idee - Ein Wunder, warum das Gericht so unbekannt ist. Selbst im Internet lassen sich kaum Rezepte finden. Also ein echter Geheimtipp und ideal um zu beeindrucken.</p>		
<p><b>Schon einmal auf die Idee gekommen ein Western-Cape-Curry in ein Roti zu stecken? Man mag kaum glauben, aber in Südafrika nennt sich das Salomie und wird hart gefeiert. Die Kombination der indischen &amp; südafrikanischen Küche macht das Gericht unverwechselbar aromatisch. Typisches Capetown-Streetfood und ein muss bei einem Besuch in Südafrika. Vielleicht kommst auch du nächstes Mal auf die Idee dein Wrap mit einem Western-Cape-Curry anstatt den sonst üblichen Wrapzutaten zu füllen. Das klingt nicht nur viel cooler, sondern ist auch geschmacklich mal was ganz anderes. Der Südafrikaner würde sagen „Lekker“!</b></p>		

	<i>1 Zimstange - 3 Kardamomkapseln - 1 EL Koriandersaat - 1 EL Bochshornkleesaat - 1 EL Kreuzkümmel - 1 TL ganzer Pfeffer</i>
<b>STEP 1 MARINADE</b>	Alle oben genannten Gewürze (bis auf den Pfeffer) in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze für einige Minuten vorsichtig ohne Fett anrösten. Sobald es in der Küche nach Gewürzen duftet, sind diese bereit. Alle Gewürze (auch Pfeffer) in den Mörser geben und zu Pulver zerstoßen.
	<i>1 kg Entrecôte oder Lammbein - 1 Ingwer (Daumengroß) - 250g Naturjoghurt - 3 Knoblauchzehen - 2 Chilischoten - 1 TL Salz</i>
<b>STEP 2 MARINADE</b>	Ingwer und Knoblauch schälen und zusammen mit der Chili im Mörser zerstoßen, bis eine Paste entstanden ist. Das Fleisch in kleine Stücke würfeln. Den Joghurt salzen und die Paste mit den Gewürzen unterrühren. Das Fleisch mit der Joghurtpaste in eine Tüte packen und gut mischen. Mindestens 60 Minuten, idealerweise mehrere Stunden oder sogar über Nacht marinieren.
	<i>2 Zwiebeln - 400g passierte Tomaten - 2 große Kartoffeln - 150ml Wasser</i>
<b>STEP 3 CURRY</b>	Die Zwiebeln und die Kartoffeln schälen und klein schneiden. In eine tiefe Pfanne oder in einen Topf Öl hineingeben und die Zwiebeln anbraten bis sie leicht braun werden. Anschließend das marinierte Fleisch (mit Marinade) hinzugeben und einige Minuten anbraten. Die passierten Tomaten und das Wasser hinzugeben und solange köcheln lassen, bis das Fleisch weich geworden ist. (ca. 30-40 Minuten). Die Kartoffeln ca. 20 Minuten bevor das Fleisch fertig ist, hinzugeben.
	<i>Koriander - Salz - Pfeffer - 1/2 Limette (Saft) - 4 Roti bzw. Wrappeig</i>
<b>STEP 4</b>	Sind die Kartoffeln und das Fleisch weich, das Curry mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Den Koriander klein schneiden und das Curry mit Koriander toppen. Wichtig - Damit aus dem Curry Salami werden, wird das Curry in jedem einzelnen Roti eingewickelt und sofort heiß serviert.
<b>TIPP</b>	Wer kein Roti zur Hand hat, kann sich auch mit einem gewöhnlichen Wrappeig aus dem Supermarkt helfen. Dadurch verliert das Gericht zwar seine Traditonalität, spart aber etwas Zeit in der Küche.