

250g? So ne Packung voll halt Sojaschnetzel
6 Knoblauchzehen, eher noch mehr
Einen guten Daumen Ingwer, eher noch mehr
2 Chilis
2 TL Zimt
2 TL Kreuzkümmel
2 TL Koriander
2 TL Paprika
3 EL Garam Masala (Zimt, Pfeffer, mehr Kümmel, Currypaste)
EL Butter
2 Zwiebeln
2 EL Tomatenmark
Dose Passata
Handvoll gemahlene Cashews/Mandeln
115 g Crem Fraiche
5 EL Limettensaft
200g Joghurt (Griechischer Joghurt ist am besten hierfür)

Schnetzel einweichen
Knoblauch & Ingwer reiben, Chili schneiden und dazu
Mit Olivenöl erhitzen
Kümmel, Paprikapulver, Koriander, 2 EL Garam Masala
Hälfte der Mischung in Joghurt, Soja marinieren (am besten über Nacht)

Butter schmelzen, Zwiebeln und Rest vom Knoblauchzeug dazu, ca. 15 Minuten köcheln
Tomatenmark, gemahlene Nüsse und 250ml Wasser und Passata dazu
Köcheln bis etwas dick

Mariniertes Soja anbraten, am besten geht das auf einem Backblech unter dem Broiler.
Dazu den Ofen auf Oberhitze und maximale Temperatur stellen. Aufpassen, dass es nicht verbrennt.

Soße erhitzen, Creme Fraiche und EL Garam Masala dazu
Wenn kochend: Soja dazu
Zuletzt Koriander und Limette dazu

Naan:
500 g Mehl
150 ml Milch
2 1/2 EL Zucker
2 TL Trockenhefe
1 TL Backpulver
2 EL Öl
150 ml Vollmilchjoghurt
1 Ei

Milch, halben EL Zucker und Hefe vermischen, 20 Minuten stehen lassen
Mehl Prise Salz und Backpulver in große Schüssel und mischen, Hefemilch, 2 EL Zucker,
geschlagenen Joghurt und leicht geschlagenes Ei dazu
Alles durchkneten und eine Stunde gehen lassen
Dann nochmal kneten und in sechs Kugeln teilen, mit Tuch bedecken
Pfanne sehr heiß werden lassen, Naan rein bis es Blasen wirft und dann kurz wenden