

Gerichte unserer ausländischen Mitbürger Von Petra Bremser

Neu-Isenburg hat eine große Anzahl Restaurants. Man isst seit Jahrzehnten italienisch, chinesisches, griechisch. Wir vom *Isenburger* möchten zusätzliche ausländische Gerichte vorstellen – und auch die privaten „Köche“, die jeweils ein landestypisches Essen zubereiten haben.



- Knoblauch, Ingwerknollen, etwas Zwiebel, Koriander, Pfeffer – nach Wunsch noch grüner Chili, Pfefferminzblätter (frisch)

Zubereitung:

Hähnchenschenkel zwei-/dreimal längs einschneiden. Aus dem Knoblauch, der Ingwerknolle, Zwiebel, Koriander, Salz und Pfeffer, Yoghurt, Zitronensaft, dem Speiseöl und der Masala-Gewürzmischung eine Paste „zusammenstampfen“. Dieses Gemisch über die in einem Topf liegenden Hähnchenschenkel gießen und zwei bis drei Stunden ruhen lassen.

Danach die Schenkel auf ein Blech geben, das auch mit Backpapier ausgelegt werden kann,

bei 180–190 Grad circa **60 Minuten** garen lassen – fertig!

Dazu isst man traditionell Fladenbrot, aber gerne auch Basmati-Reis, Salat, Okra-Schoten oder Gemüse. Was aber dazu gehört, ist eine Soße aus Yoghurt, Pfeffer, Koriander, Tomate, Zwiebel, Salz und Olivenöl im Mixer gemischt. Wer es lieber scharf mag, kann dazu noch Pfefferminzblätter und grünen Chili geben.

Ein Tipp der Familie Khawaja: „Wenn man eine große Menge davon macht, kann man die Tandoori Chicken im Kühlschrank aufbewahren und zwei, drei Tage lang immer wieder kurz erwärmen – das Fleisch ist mager und sehr gesund“!

Beginnen wir mit der Familie Khawaja. Vor über 20 Jahren kam Vater Haleem Khawaja aus Pakistan mit seiner Frau nach Deutschland; vier Kinder wurden hier geboren. „Ich koche sehr gerne und wenn ich Zeit habe oder wir Gäste haben, dann koche ich“, sagt er. Heute stellt er ein Gericht vor, das es häufig zu Hochzeiten oder Familienfeiern gibt, aber auch ab und zu zum „normalen“ Essensplan gehört.

Zum **Tandoori Chicken** benötigt man, für **2–3 Personen** gerechnet:

- 1 Kilogramm **von der Haut befreite** Hähnchenschenkel (am besten frisch)
- 4 Esslöffel Yoghurt – fettarm
- 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer
- 1 Esslöffel Speiseöl (am besten Olivenöl)
- 2 Esslöffel Tandoori Masala (Gewürzmischung) – in jedem asiatisch-indischen Lebensmittelgeschäft erhältlich
- ½ Zitrone



März

Ich sitze da in jenem Zustand zwischen Wach und Traum, bevor die Wirklichkeit entgleitet und zerfließt, in dem man leicht entschwebend ein Gefühl genießt, fast schon entrückt zu sein von Logik, Schwerkraft, Zeit und Raum.

Ich schau zur kahlen Buche hin, die vor dem Fenster steht, durch deren Äste sich die bleiche Sonne zwängt und spielerisch im Fenstervorhang sich verfängt, der sich durch eine sanfte Bö zu mir ins Zimmer bläht.

Der Windhauch, der den Vorhang sanft, fast zärtlich leicht bewegt, ist kühl noch, trägt des Gartens Feuchtigkeit herein,

Gedicht von Wolfgang Lamprecht

und hat doch schon den erdigen Geruch von Wein, der unsere Sinne leicht macht und in schöne Sphären trägt.

Ein Amselhähnchen singt, zwei Meisen zetern laut im Baum, drei Krähen streiten kreischend um den Platz fürs Nest, ein Buntspecht, der sein Hämmern laut erschallen lässt: das ist ein Teil der Partitur für einen Frühlingstraum.

Ich spür den März auf meiner Haut, hör seinen leisen Ton und sehe seine Schatten tanzen an der Wand schmeck ihn auf meinen Lippen, riech sein blaues Band.

Ich lös mich von der Wirklichkeit und träume mich davon.