

# Rezept aus Indien

Von Jatinkumar Rana aus der Abteilung „Mikrostruktur- und Eigenspannungsanalyse“



Jatinkumar Rana arbeitet an den Batterien der Zukunft: Am HZB untersucht er, warum selbst die besten Lithium-Ionen-Akkus mit jedem Ladezyklus schlechter werden. Der junge Mann, der aus einer kleinen Stadt in der Nähe von Mumbai, Indien, kommt, will mit diesen Erkenntnisse bessere Batterien entwickeln. Dass Rana heute als Doktor der Physik wissenschaftliche Karriere macht, ist nicht selbstverständlich. Nach dem Schulabschluss machte er daher zunächst eine Ausbildung in der Metallverarbeitung und sparte zwei Jahre, bis er sich ein Ingenieursstudium leisten konnte. Nach seinem Bachelorabschluss mit Auszeichnung arbeitete er wieder, bis er das Geld für den Master am renommierten Indian Institute of Technology Madras in Chennai zusammen hatte. Die strengen Eignungsprüfungen dort bestand er auf Anhieb. 2009 kam er an das HZB, promovierte und arbeitet jetzt als Postdoc in der Abteilung „Eigenspannungsanalyse“.

## Paneer- Butter-Masala

**Zutaten:** 5 El Butter, 3-4 Zwiebeln, Prise Asafötida, 2-3 Lorbeer-Blätter, 4 Nelken, 2-3 Stücke Zimtrinde, 1-2 Tl indischer Kreuzkümmel, 3 Kardamon, 5-6 pürierte Tomaten, 3-4 grüne Chillies, 1El Gelbwurzelpulver, 10 Cashews (1 Stunde in Milch eingeweicht), 1 El geriebener Ingwer, 100 g Sahne, 1 El Garam-Masala-Pulver, 2-3 Tl Bockshornkleeblätter, 500 g Paneer (Hüttenkäse), Korianderblätter.

**Zubereitung:** Gehackte Zwiebeln golden braten, vom Herd nehmen und zu einer Paste verrühren. Asafötida, Kreuzkümmel, Lorbeer, Nelken, Zimt und Kardamon in Butter anrösten, die pürierten Tomaten und feingehackte Chillies zufügen und ein paar Minuten köcheln. Die Zwiebel-Paste zufügen und kochen, bis etwas Öl austritt. Die Cashews zerdrücken und mit etwas Zucker, frisch geriebenen Ingwer und Sahne dazugeben. Dann Garam-Masala und Bockshornkleeblätter dazugeben, 3 Min. köcheln. Den gewürfelten Paneer mit ½ Tasse Wasser zufügen und 12-15 Min. kochen. Mit Korianderblättern und etwas Sahne dekorieren und mit Reis oder indischen Chapatti-Brot servieren.

---

Indian paneer butter masala

By Jatinumar Rana

Ts=Tablespoon, ts=Tea spoon

**Ingredients:** 5 Ts Butter, 3-4 onions, pinch of Asafetida powder, 2-3 bay leaves, 4 cloves, 2-3 pieces of cinnamon, 1-2 ts indian Cumin seeds, 3 Black Cardamon, 5-6 pureed tomatoes, 3-4 green chillies, 1Ts Tumeric powder, 10 cashews (dipped in milk for 1 hour), 1 Ts freshly grated ginger, 100 g whole fat cream, 1Ts Garam Masala powder, 2-3 ts dried fenugreek leaves, 500 g Indian paneer (cottage cheese), Koriander leaves

**Method of preparation:** Heat butter in a wok, fry chopped onions to golden color, remove them from heat and grind them to a paste. Meanwhile roast Asafetida powder, Cumin seeds, Bay leaves, Cloves, Cinnamon and black cardamom. Add pureed tomatoes and finely chopped green chillies, salt and turmeric. Let it cook for few minutes. Add the onion-paste and cook all together till it starts leaving oil.

Meanwhile, grind milksoaked cashews to a paste and add it along with a bit sugar, ginger and cream. Add Garam masala powder with dried fenugreek leaves. Cook for 3 minutes. Add paneer cubes with ½ cup of water. Simmer for 12 – 15 minutes. Garnish it with coriander leaves and cream and serve with Cumin rice or Indian bread (chapatti).