

Rezept

Bollywood-Popcorn mit Curry

Ein Rezept von Bollywood-Popcorn mit Curry, am 30.06.2024

Zutaten

1 EL Kokosöl

30 g Zucker

Salz

50 g Popcorn-Mais

2 TL scharfes Currypulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 105 kcal, 3 g F, 2 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Das Kokosöl mit drei Maiskörnern in einem großen, schweren Topf mit geschlossenem Deckel bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Zucker, Currypulver und $\frac{1}{2}$ -1 TL Salz mischen. Sobald die drei Maiskörner gepoppt sind, den Topf kurz vom Herd ziehen. Restliche Maiskörner in den Topf geben und den Deckel wieder aufsetzen. Zurück auf den Herd stellen und die Maiskörner 1 $\frac{1}{2}$ -2 $\frac{1}{2}$ Min. poppen lassen. Dabei zwischendurch den Topf immer wieder kurz durchschütteln, damit alle Körner gleichmäßig poppen.
2. Wenn das Poppen weniger wird und es längere Pausen gibt, den Topf vom Herd ziehen. Warten, bis kein Poppen mehr zu hören ist, dann den Deckel abnehmen, die Gewürzmischung in den Topf geben und alles mit einem Kochlöffel verrühren. Zurück auf den Herd stellen und das Popcorn bei niedriger Hitze (oder der Resthitze) rühren, bis es von der Gewürzmischung goldgelb überzogen ist. Zum Abkühlen auf einem Backblech verteilen, so bleibt es knusprig.