

Palak Paneer

Vor- und zubereiten: ca. 1¼ Std.

Kühl stellen: ca. 8 Std.

Panir (ergibt ca. 250 g)

2 Liter pasteurisierte Vollmilch

2 Zitronen, nur Saft

Milch in einer grossen Pfanne unter Rühren aufkochen. Zitronensaft dazugiessen, kurziterrühren, Pfanne sofort von der Platte nehmen. Die Milch trennt sich in eine flockige, weisse Masse.

Panir herstellen: Masse und Flüssigkeit durch ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb giessen, ca. 30 Sek. unter fliessendem, kaltem Wasser etwas abkühlen, gut abtropfen. Die Tuchenden fest zu einem Beutel zusammendrehen, so viel Flüssigkeit wie möglich auspressen. Beutel auf einen flachen Teller legen, rechteckig, auf ca. 3 cm dicke flach drücken. Mit einem Kunststoffbrett bedecken und mit einer Konservendose (ca. 500 g) beschweren, ca. 8 Std. kühl stellen, sodass ein fester Block entsteht.

1 EL Bratbutter

1 grosse Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

½ EL Ingwer, fein gerieben

2 TL Korianderpulver

2 TL Kreuzkümmelpulver

1 TL Kurkuma

½ TL Chilipulver

500 g Spinat, tropfnass, grobe Stiele entfernt

¾ TL Salz

2 dl Rahm

1. Bratbutter in einer grossen Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel und alle Zutaten bis und mit Chilipulver mitdämpfen.
2. Spinat begeben, zugedeckt ca. 5 Min. weiterdämpfen, würzen.
3. Rahm dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Panir in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden, begeben, nur noch warm werden lassen.

