



## International - Austria



Willkommen im internationalen Bereich der Webseite von Patak's Foods. Wir bei Patak's sind von indischem Essen begeistert und möchten unser Wissen und unsere Leidenschaft mit Ihnen teilen. Sie finden hier Informationen zu all unseren preisgekrönten Saucen, Currypasten, Chutneys, Pickles und Pappadums sowie neue und aufregende Rezepte und Serviervorschläge, die Sie zu Hause ausprobieren können.

## Kontakt details

Winkelbauer Import GesmbH & Co. KG,  
A -1234 Wien,  
Ketzergasse 6-8,  
Austria  
Telephone: ++ 431 699 45 51 / 0  
Fax: ++ 431 699 45 61  
Email: [info@winkelbauer.co.at](mailto:info@winkelbauer.co.at)



## Die Geschichte von Patak's

**Patak's hat sich aus bescheidenen Anfängen zu einem der erfolgreichsten Marken Großbritanniens entwickelt - sowohl professionellen Köchen als auch Hobby-Köchen auf der ganzen Welt ist dieser Name ein Begriff.**

Die Marke wird in über 40 Ländern vertrieben und hat sich international als Markenführer durchgesetzt. Patak's wurde vom Vater des derzeitigen vor-sitzenden Geschäftsführers, Kirit Pathak, Ende der 1950er Jahre gegründet. L. G. Pathak kam mit nur 5 Pfund und einer Versicherungspolize in der Tasche zusammen mit seiner Frau und sechs Kindern aus Kenia nach Großbri-tannien. Er hatte Probleme, Arbeit zu finden, und sah seine Chance darin, den Indern in Großbritannien original indisches Essen zu verkaufen. Um Geld zu verdienen, fing er schließlich an, in seiner 1,5 Meter großen Küche Sa-mosas herzustellen und zu verkaufen, wodurch er letztendlich so viel Geld sparen konnte, dass er seinen ersten eigenen Laden kaufen konnte: No. 134 Drummond Street, London.



L. G. Pathak beschloss, sein Angebot an Produkten, die er und seine Frau herstellten, um weitere typische Erzeugnisse wie Pickles und Chutneys zu erweitern. Die Qualität der Produkte sprach sich herum und Aufträge von Geschäften, Hausfrauen und Studenten gingen in Hülle und Fülle bei ihm ein. Ebenso fing L. G. Pathak an, Festlichkeiten des indischen Hochkommissariats auszurichten.

Infolge eines katastrophalen Vertriebssystems ging es mit dem Geschäft rapide bergab. Daher musste Kirit Pathak mit 17 die Schule verlassen, um seinem Vater zu helfen. An jenem Tag begann der Aufschwung des Unternehmens zu einer der führenden authentischen Marken des indischen Nahrungsmittelsektors in Großbritannien. Kirit sah das Po-tential, das der Markt für indische Nahrungsmittel in sich barg, und hatte eine Vision, die bis heute ihre Gültigkeit behalten hat - nämlich weltweit hochwertige und authentische indische Nahrungsmittel zu verkaufen.

Auf einer Einkaufsreise nach Indien im Jahr 1976 lernte er seine zukünftige Frau Meena kennen und drei Monate später waren sie verheiratet. Meena hatte einen Abschluss in Lebensmitteltechnologie und Hotel-Management, doch davon wusste Kirit zu jenem Zeitpunkt noch nichts. Erst als sie zum ersten Mal das Familienunternehmen

besuchte, wurde Kirit klar, welches Talent und welche Begeisterung für Lebensmittel seine Frau mitbrachte, und bot ihr eine Stelle an. Meena begann mit Tandooris und Tikkas zu experimentieren, typis-chen und sehr beliebten indischen Gerichten, und kreierte innerhalb von drei Monaten eine Tandoori-Paste, die im Glas hergestellt werden konnte.





## Indische Küche

Kirit und Meena nehmen die Qualitätskontrolle sehr ernst. Der Geschmack der Patak's-Produkte hängt vor allem von der Qualität und Frische der verwendeten Kräuter und Gewürze ab, weshalb Kirit deren Auswahl und den Import aus Indien und der ganzen Welt persönlich überwacht. Das Mahlen der Gewürze setzt Aromaöle frei und diese Öle sind für den köstlichen Geschmack indischer Gerichte verantwortlich. Doch das Aroma gemahlener Gewürze lässt mit der Zeit nach. Deshalb werden bei Patak's - und das ist einzigartig - die unzerkleinerten Gewürze erst kurz vor dem Herstellungsprozess gemahlen, um so die Frische der Aromen zu erhalten. Zu Hause bewahrt Meena ihre gemahlener Gewürze nie länger als drei Wochen in Gewürzbehältern auf, in denen sie vor Sonnenlicht geschützt sind.



## Kräuter & Gewürze

### Kardamom / Elaichi

Kardamom wird gemeinhin als die „Königin der Gewürze“ bezeichnet. Es handelt sich dabei um ein sehr vielseitiges Gewürz mit zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten in der indischen Küche. Außerdem soll Kardamom die Verdauung anregen und einen frischen Atem verleihen.

### Schwarzkümmel -Kalonji / Nigella Sativa

Kalonji ist die getrocknete samenähnliche Frucht eines kleinen Krautes. Er wird in der Regel trocken geröstet oder gebraten, sodass er sein volles Aroma entfalten kann. Die Samen finden in Brotteigen für Naans und Kulchas Verwendung oder sind in Salaten oder Pickles enthalten.

### Chilischoten / Mirch

Unreife Chilischoten sind grün - wenn sie reifen, werden sie gelb, orange, rot, braun oder purpurfarben. Chilis variieren in der Schärfe von mild bis sehr scharf. Die Schärfe der Chilischoten entsteht durch das Capsaicin in ihren Samen, Fruchtfleisch und Haut.

### Zimt / Dalchini

Zimt wird aus der Rinde der Zimtkassie hergestellt. Er wird zum Würzen von Reisgerichten, Currys und Desserts verwendet und entweder in Stangen oder gemahlen verkauft. Zimtpulver ist ein wichtiger Bestandteil der Standardgewürzmischung Garam Masala.



## Diwali

Das Diwali, auch „Lichterfest“ genannt, kennzeichnet den Beginn des neuen indischen Mondjahres und wird von Hindus, Sikhs und Anhängern des Jina gleichermaßen gefeiert. Es fällt jedes Jahr in die Monate Oktober oder November, wobei das genaue Datum vom Mondkalender abhängig ist.

Für die Hindus symbolisiert das fünftägige Fest das Ende der Dunkelheit, welches es ihnen erlaubt, sich auf die wahren und positiven Werte des Lebens zu konzentrieren. Während dieser Zeit werden die Wohnungen sorgfältig geputzt, die Fenster geöffnet und Kerzen und Lampen angezündet, um Laksmi, die Göttin des Wohlstands willkommen zu heißen. Es werden Geschenke ausgetauscht und Festmähler zubereitet. Den Hindus bedeutet Diwali ebenso viel wie den Christen das Weihnachtsfest.

Das Essen nimmt während des Festes, bei dem Familie und Freunde im Mittelpunkt stehen, eine zentrale Rolle ein. „In Indien verbringen die Köche häufig Tage damit, das Essen für Diwali vorzubereiten“, sagt Meena Pathak. „Man besucht die Familie und Freunde, bewirbt Gäste und tauscht Geschenke aus. Seinen Besuchern und Gästen etwas zu essen anzubieten, gehört an Diwali unbedingt dazu.“

Diwali wird zunehmend auch in anderen Ländern auf der ganzen Welt gefeiert, nicht nur in Indien. Warum sollten wir bei einer so wunderbaren Auswahl an Gerichten mit Patak's nicht unser eigenes Diwali-Essen kochen?





## Produkte



### Saucen

Saucen Die Saucen von Patak's werden nach original indischen Rezepten zubereitet und bewahren die ursprünglichen Düfte und Aromen der Gewürze, die für die raffinierte Komplexität der indischen Küche so unabdingbar sind. Sie sind schnell und leicht zuzubereiten und ein großartiger Einstieg in die indische Küche.

Erhältlich sind: Tikka Masala, Korma, Rogan Josh

### Pasten

Pasten Patak's Currypasten sind raffinierte Mischungen aus frisch gemahlenden Gewürzen und Kräutern, die in Pflanzenöl konserviert werden, um so ihre Frische zu bewahren. Vermischt mit Joghurt können sie vor dem Kochen als Marinade verwendet werden, mit Zwiebeln und Tomaten gekocht wird daraus eine leckere Sauce zu Fleisch, Geflügel, Seefisch oder Gemüse.

Erhältlich sind: Tandoori, Mild Curry, Madras

### Chutneys

Patak's Chutneys sind eine spezielle Mischung aus in Zucker gekochten Früchten und Gewürzen. Es handelt sich dabei um relishartige Würzsaucen, die sich durch eine einzigartige Mischung aus Süße und Pikantheit auszeichnen. Sie werden traditionell mit Pappadums serviert oder als Beigabe zu den meisten indischen Gerichten, geben aber auch Sandwiches, Salaten mit gegrilltem Huhn oder Fleisch den letzten Pfiff.

Erhältlich sind: Sweet Mango

### Pickles

Die indischen Pickles oder Relishes von Patak's sind eine würzige und herzhaft Beigabe. Indische Pickles bestehen aus einer Kombination aus Obst oder Gemüse, die man zusammen mit einer Mischung aus Gewürzen, Zucker, Salz, Öl und Essig köcheln lässt, sodass eine herzhaft Beigabe zu indischen Gerichten entsteht.

Erhältlich sind: Lime

### Pappadums

Die Pappadums von Patak's werden traditionell von Hand aus Linsenmehl hergestellt und in der Wärme der untergehenden Sonne getrocknet. Da sie in der Regel mit einer Auswahl an Chutneys, Pickles und Dips serviert werden, sind Patak's Pappadums gewürzt oder ungewürzt erhältlich. Sie eignen sich hervorragend als Snack, Appetithäppchen oder als Beilage zu allen indischen Gerichten.

Erhältlich sind: Ebene



## Rezepte

### MILDES CURRYHUHN

für zwei Personen

1 mittlere Zwiebel, gewürfelt  
1 Esslöffel Pflanzenöl  
250 g in Würfel geschnittene Hühnerbrust  
3-4 Esslöffel Patak's Mild Curry Paste  
100 g gehackte Tomaten  
100 ml fettarme Sahne (mit einem Fettgehalt zwischen 10 und 12%)  
50 ml Wasser

Reis

Kann auch mit Rindfleisch, Lamm, Fisch und Gemüse zubereitet werden



#### Zubereitung

1. Zwiebel leicht in Öl andünsten. 2. Hühnerfleisch hinzufügen und goldbraun braten. 3. Currypaste dazugeben und das Ganze etwa 1 Minute lang kochen lassen. 4. Tomaten und Wasser dazugeben. 5. Ohne Deckel etwa 25 Minuten lang leicht köcheln lassen, bis das Hähnchenfleisch gut durch ist. Mit Reis oder Patak's Naan Brot servieren. Ein Tipp von Meena Pathak Ersetzen Sie einfach die fettarme Sahne mit einer Sahne höherer Rahmstufe (30-40%) und fügen Sie noch Patak's Sweet Mango Chutney hinzu, dann erhalten Sie eine besonders gehaltvolle und fruchtige Sauce.



### TANDOORI-LACHS

für vier Personen

4 Lachssteaks oder -filets  
4 Esslöffel Pflanzenöl  
100 ml Naturjoghurt  
140 g (2/5 eines Glases) Patak's Tandoori Curry Paste  
1 Esslöffel zerdrückter Knoblauch  
1 Esslöffel frische Minze, (gehackt)

Gemischter Salat

Patak's Cucumber & Mint Raita

Zitrone, in Scheiben geschnitten

Kann auch mit Rindfleisch, Lamm, Fisch und Gemüse zubereitet werden

#### Zubereitung

1. Lachssteaks waschen und abtrocknen. 2. Patak's Tandoori Curry Paste mit dem Pflanzenöl, dem Knoblauch, der Minze und dem Joghurt vermischen. 3. Den Lachs 20 Minuten lang (oder, wenn möglich, länger) marinieren. Dann die Lachssteaks etwa 5 Minuten von beiden Seiten grillen oder braten, dabei hin und wieder mit Öl begießen. 4. Etwas frischen Zitronensaft auf den Lachs pressen. 5. Den Lachs heiß mit gemischtem Blattsalat, Zitronenscheiben und Patak's Cucumber and Mint Raita servieren.