



Essence
of Masala

MUTTON ROGAN JOSH

Ingredients:

- 1) 300-350g any meat
- 2) 4 tbsp oil
- 3) 30g Spice Mix (1 sachet)
- 4) 200 ml water



Directions:

1. Wash 300-350g meat in a bowl and marinate with 2 tbsp oil and 15g of Spice Mix.
2. Heat 2 tbsp oil in a pan and add the meat with 200ml water, remaining 15g of Spice mix and stir to mix well. Bring to a boil and cover the pan.
3. Turn the heat to low and keep checking on the meat as it cooks and add more water if the water dries up. Stir often to prevent burning. When the meat has cooked through and sauce has thickened, garnish with fresh coriander (optional) and serve hot.
4. Serve with Indian bread/ Rice/ Mexican Tortilla or any flat bread.

Note: If cooking in a pressure cooker, follow steps 1 & 2. Then add 200ml water to the cooker, secure the lid and cook on high heat until first whistle. Turn the heat to low and cook for 10 more minutes. Turn off the stove and let the steam release from the cooker. Garnish and serve hot.





Essence
of Masala

CORDERO ROGAN JOSH

Ingredientes:

- 1) 200gr de cualquier tipo de carne
- 2) 4 cucharadas de aceite
- 3) 30gr de mezcla de especias (1 sobre)
- 4) 200 ml de agua



Pasos:

1. Lave 300-350 gr de carne en un bol y déjela marinar con 2 cucharadas de aceite y 15 gr (medio) de mezcla de especias.
2. Caliente 2 cucharadas de aceite en una cacerola y agregue la carne con 200 ml de agua, los 15 gr restantes de la mezcla de especias y revuelva para mezclar bien. Llevar a ebullición y tapar la cacerola.
3. Baje el fuego y siga controlando la carne mientras se cocina y agregue más agua si se seca. Revuelva con frecuencia para evitar que se queme. Cuando la carne esté bien cocida y la salsa se haya espesado, decore con cilantro fresco (opcional) y sirva caliente.
4. Sirva con pan indio/arroz/tortilla mexicana o cualquier pan plano.

Nota: Si lo cocina en una olla a presión, siga los pasos 1 y 2. Luego agregue 200 ml de agua a la olla, cierre la tapa y cocine a fuego alto hasta el primer silbido. Baje el fuego y cocina por 10 minutos más. Apaga el fuego y deja que el vapor salga de la olla. Adorne y sirva caliente.





Essence
of Masala

MUTTON ROGAN JOSH

Ingredienti:

- 1) 300-350g di carne qualsiasi
- 2) 4 cucchiari di olio
- 3) 30g di miscela di spezie (1 bustina)
- 4) 200 ml di acqua



Passaggi:

1. Lava 300-350gr di carne in una ciotola e marinare con 2 cucchiari di olio e 15g di miscela di spezie.
2. Scalda 2 cucchiari di olio in una pentola e aggiungi la carne con 200ml d'acqua, i restanti 15g di miscela di spezie e mescola bene. Porta a ebollizione e copri la pentola.
3. Abbassa la fiamma e continua a controllare la carne mentre cuoce e aggiungi più acqua se si asciuga. Mescola spesso per evitare che si bruci. Quando la carne è cotta e la salsa si è addensata, guarnisci con coriandolo fresco (opzionale) e servi caldo.
4. Servire con pane indiano/riso/tortilla messicana o qualsiasi altro pane piatto.

Nota: Si cocina en una olla a presión, siga los pasos 1 y 2. Luego agregue 200 ml de agua a la olla, cierre la tapa y cocine a fuego alto hasta el primer silbido. Baja el fuego y cocina por 10 minutos más. Apaga el fuego y deja que el vapor salga de la olla. Adorne y sirva caliente.





Essence
of Masala

ROGAN JOSH DE CARNEIRO

Ingredientes:

- 1) 300-350g de qualquer tipo de carne
- 2) 4 colheres de sopa de óleo
- 3) 30g de Mistura de Especiarias (1 saqueta)
- 4) 200 ml di acqua

Passos:

1. Lave 300-350g de carne em uma tigela e marine com 2 colheres de sopa de óleo e 15g de Mistura de Especiarias
2. Aqueça 2 colheres de sopa de óleo em uma panela e adicione a carne com 200ml de água, a mistura de especiarias restante e misture bem. Deixe ferver e cubra a panela.
3. Abaixar o fogo e continue verificando a carne conforme ela cozinha e adicione mais água se secar. Mexa frequentemente para evitar queimar. Quando a carne estiver cozida e o molho estiver engrossado, decore com coentro fresco (opcional) e sirva quente.
4. Sirva com pão indiano/ arroz/ tortilha mexicana ou qualquer pão plano.

Nota*: Se estiver cozinhando em uma panela de pressão, siga os passos 1 e 2. Em seguida, adicione 200ml de água à panela, feche a tampa e cozinhe em fogo alto até o primeiro apito. Reduza o fogo e cozinhe por mais 10 minutos. Desligue o fogão e deixe o vapor sair da panela. Decore e sirva quente.





Essence
of Masala

MOUTON ROGAN JOSH

Ingrédients:

- 1) 300-350g de viande au choix
- 2) 4 cuillères à soupe d'huile
- 3) 30g de mélange d'épices (1 sachet)
- 4) 200 ml d'eau



Étapes:

1. Lavez 300-350g de viande dans un bol et marinez-la avec 2 c. à soupe d'huile et 15g de mélange d'épices.
2. Chauffez 2 c. à soupe d'huile dans une casserole, ajoutez la viande avec 200 ml d'eau, le reste des 15 g de mélange d'épices et remuez bien. Portez à ébullition et couvrez la casserole.
3. Baissez le feu et vérifiez régulièrement la viande pendant qu'elle cuit et ajoutez plus d'eau si elle sèche. Remuez souvent pour éviter de brûler. Lorsque la viande est cuite et que la sauce a épaissi, garnissez de coriandre fraîche (optionnel) et servez chaud.
4. Servez avec du pain indien/du riz/une tortilla mexicaine ou n'importe quel pain plat.

Remarque*: Si vous cuisinez dans une cocotte-minute, suivez les étapes 1 & 2. Ajoutez ensuite 200ml d'eau dans la cocotte, fermez le couvercle et faites cuire à feu vif jusqu'au premier sifflement. Baissez le feu et laissez cuire encore 10 minutes. Éteignez le feu et laissez la vapeur s'échapper de la cocotte. Garnissez et servez chaud.





Essence
of Masala

MUTTON ROGAN JOSH

Zutaten:

- 1) 300-350g beliebiges Fleisch
- 2) 4 EL Öl
- 3) 30g Gewürzmischung (1 Beutel)
- 4) 200 ml Wasser

Schritte:

1. Waschen Sie 300-350 g Fleisch in einer Schüssel und marinieren Sie es mit 2 EL Öl und 15 g Gewürzmischung.
2. Erhitzen Sie 2 EL Öl in einem pfanne und fügen Sie das Fleisch mit 200 ml Wasser und der restlichen 15 g Gewürzmischung hinzu. Gut umrühren. Zum Kochen bringen und den Topf abdecken.
3. Reduzieren Sie die Hitze und überprüfen Sie regelmäßig das Fleisch während des Garvorgangs. Fügen Sie bei Bedarf mehr Wasser hinzu, falls das Wasser verdunstet ist. Häufig umrühren, um ein Anbrennen zu verhindern. Wenn das Fleisch durchgegart ist und die Sauce eingedickt ist, mit frischem Koriander garnieren (optional) und heiß servieren.
4. Servieren Sie es mit indischen Brot, Reis, mexikanischer Tortilla oder jedem anderen Fladenbrot.

Hinweis*: Wenn Sie in einem Schnellkochtopf kochen, befolgen Sie die Schritte 1 & 2. Fügen Sie dann 200 ml Wasser in den Schnellkochtopf, verschließen Sie den Deckel und kochen Sie bei hoher Hitze, bis der erste Pfeifton zu hören ist. Reduzieren Sie die Hitze und kochen Sie es weitere 10 Minuten. Schalten Sie den Herd aus und lassen Sie den Dampf aus dem Schnellkochtopf entweichen. Garnieren und heiß servieren.

