



**A LA  
CARTE**

## Halva

Puja ist ein Opferritual, das gläubige Hindus meist täglich in Tempeln oder im eigenen Heim ausführen. Bei einer Puja wird die Gottheit eingeladen und bewirtet, um ihr dadurch Ehre zu erweisen. Im Zentrum des Rituals steht ein Bildnis oder ein anderes göttliches Symbol, in welches das Göttliche für die Zeit des Rituals eintritt.

Teil der Puja ist es, der Gottheit gekochte und ungekochte Speisen darzubieten, die rein vegetarisch sind und keine Zwiebeln, Knoblauch und kein Ei enthalten. Hat die Gottheit die Opferspeisen entgegengenommen, werden sie zum Prasad (Sanskrit für Barmherzigkeit und Gnade), einer heiligen Speise, die die Gläubigen zu sich nehmen, um den göttlichen Segen zu empfangen. Die süße und schmackhafte Halva ist eine beliebte Opferspeise für das Pujaritual.

### Für 6 Portionen:

300 g feinkörniger Grieß  
25 g Mandelsplitter  
2 EL Sultaninen  
¼ TL Kardamomsamen, im Mörser zerstoßen  
5 EL Ghee (indisches Butterschmalz)  
150 g Zucker  
500 ml Wasser

### Zubereitung:

Ghee in einer großen Pfanne erhitzen. Die Mandelsplitter ins heiße Fett geben und rühren, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen. Mit einem Pfannenwender herausnehmen und auf einen mit saugfähigem Papier ausgelegten Teller geben.

In einem Topf Wasser aufkochen. Wenn es heftig kocht, die Hitze verringern.

Den Grieß in die Pfanne mit Fett geben, die Hitze verringern und unter Rühren 8–10 Minuten anrösten, bis er eine warme, goldgelbe Farbe annimmt, aber nicht braun wird. Den Zucker zugeben und einrühren.

Das kochende Wasser unter Rühren so langsam in die Pfanne geben, dass dieser Vorgang gut 2 Minuten dauert. Ist das ganze Wasser untergerührt, die Hitze weiter verringern und das Halva unter ständigem Rühren weitere 5 Minuten dünsten lassen. Die Sultaninen, die Mandeln und den Kardamom zufügen und 5 Minuten weiterrühren. Heiß, warm oder bei Zimmertemperatur servieren!

Tipp: Anstelle der Mandelsplitter sind auch Pistazien oder Cashewkerne zu empfehlen!

