



Presseinformation

Bettina Matthaedi

Currys

Reihe: **GU KüchenRatgeber**

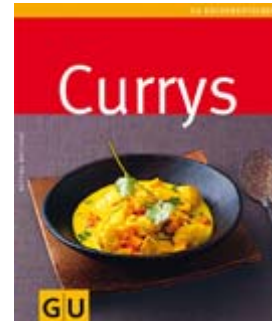
64 Seiten, mit ca. 45 Farbfotos.

Format: 16,5 x 20 cm, Softcover mit Klappen

Preis 7,99 €(D) / 8,30 €(A) / 14,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-1631-4

Erscheinungstermin: September 2009



Currys – ein sinnliches Vergnügen

Sie verführen durch ihren Duft, ihre leuchtenden Farben und einem intensiven Geschmack: Currys. Nicht nur Indien, sondern auch Pakistan und Indonesien haben leckere Currygerichte zu bieten. Schließlich ist mit Curry nicht ein Gewürz sondern die verschiedensten Mischungen gemeint. Egal ob mit selbst gemischten oder mit im Laden erhältlichen Varianten gekocht, im GU KüchenRatgeber **Currys** finden sich 34 Rezepte, die einen Hauch von Exotik in jede Küche zaubern.

Milde Currys, scharfe Currys oder Currypasten in rot, gelb oder grün – die Vielfalt ist überwältigend. Bis zu 30 Einzelgewürze können die aromatischen Mischungen enthalten und kitzeln den Gaumen auf ganz unterschiedliche Weise. Zahlreiche Köstlichkeiten lassen sich mit Curry zubereiten: Ingwer-Linsen-Curry, Mango-Kokos-Fischcurry, Goldenes Safran-Ingwer-Huhn oder Pakistanisches Lammcurry – um nur ein paar zu nennen. Dabei kann man sowohl gekaufte Mischungen verwenden, sich aber auch selbst sein eigenes Lieblingscurry zusammenstellen – die Gewürzexpertin Bettina Matthaedi verrät wie.

Für das sichere Gelingen der schmackhaften Currys sorgen zahlreiche Tricks und die 10 GU Erfolgstipps. Denn die Gewürzmischungen geben mehr als nur Farbe ans Essen. Als Extra gibt es Rezepte für leckere Beilagen wie Raita und Naan oder Würzjoghurt. Oder wie wäre es mit einem Zwiebel-Minz-Chutney oder Chili-Koriander-Paste, um das Geschmackserlebnis noch zu verfeinern?

Bettina Matthaedi ist als Drehbuchautorin, Grafikerin und Dozentin an Film- und Designschulen vielseitig kreativ tätig. Kochen, besonders der Umgang mit Gewürzen und das Erfinden eigener Gewürzmischungen und ausgefallenerer Rezepte ist für sie ein ähnlich kreativer Vorgang. In Hamburg betreibt sie zudem den Laden „1001 Gewürze“, in dem man raffinierte Gewürzmischungen kaufen kann (www.1001Gewuerze.de).