

Kurztext

Cornelia Schinharl

Indisch kochen

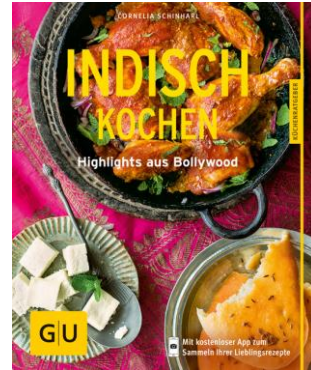
Highlights aus Bollywood

64 Seiten, mit ca. 55 Farbfotos

Format: 16,5 x 20,0 cm, Nicht definiert

8,99 € (D) / 9,30 € (A) / 12,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-5331-9



Gold, Orange, Rot: Keine Küche feiert das Fest der Farben so leuchtend wie die indische. Curry, Chili und Kreuzkümmel verströmen ihren betörenden Duft. Man möchte eintauchen in die Welt der Aromen - aber: Ist indisch kochen nicht kompliziert? Mit all den Gewürzmischungen und Currys? Tatsächlich ist die indische Küche sehr vielseitig - aber im Grunde genommen ganz easy! Die mehr als 30 neuen Rezepte des GU Küchen-Ratgebers Indisch kochen machen es auch Anfängern leicht, authentisch indisch zu kochen: vegetarisch oder mit Fisch und Fleisch, scharf wie im indischen Süden oder mild wie im Norden. Die Grundlagen der indischen Küche werden Schritt für Schritt erklärt: Gewürzmischungen zum Selbermachen, Kult-Drinks wie Lassi und Chai, aber auch wie man ein indisches Thali kreierte und Chutneys selbst herstellt. Mit Kichererbsensalat, würzigem Hühnercurry mit Naan-Brot oder Mangocrepe zieht der Glamour Bollywoods in unsere Küche ein - und das Leuchten von Safrangold, Chilirot und Currygelb.