

## Kurztext

---

Cornelia Schinharl

### Currys

64 Seiten, mit ca. 55 Farbfotos

Nicht definiert

9,99 € (D) / 10,30 € (A) / 14,50 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-6874-0



Eintauchen in exotische Farben und Düfte und sich das ganze Jahr über Sonne und Wärme in die Küche holen! Mit dem GU-KüchenRatgeber Currys bereiten auch Anfänger die umwerfend aromatischen Kult-Eintöpfe aus Indien, Thailand und der Karibik zu, mischen Currypulver selbst, zaubern würzende Pasten und Chutneys und haben für jede Jahreszeit und jeden Anlass das passende Curryrezept zur Hand – mal mit Reis, mal mit trendigen Beilagen, mal milder, mal schärfer: Veggie-Varianten mit Gemüse, Tofu & Co., Currys mit Fleisch, Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchten – vom Klassiker bis zur Neu-Interpretation. Step-Fotos erklären anschaulich, wie Currys funktionieren: Ein Topf genügt, dazu Gewürze, Gemüse und andere Hauptzutaten und fürs Topping ein paar Nüsse, Kerne oder Kräuter – schon blubbern Tofu-Curry mit Ingwer, Wintergemüse-Curry mit gerösteten Kokosflocken, Rindfleisch-Curry mit Tamarinde, Spinat-Fisch-Curry, Fisch-Masala oder Garnelen-Curry mit Gurke sanft und wohlriechend in Topf oder Wok!