



Presseinformation

Cornelia Schinharl

Indisch kochen

Highlights aus Bollywood

Reihe: GU KüchenRatgeber

64 Seiten, 60 Farbfotos, Softcover mit Klappen

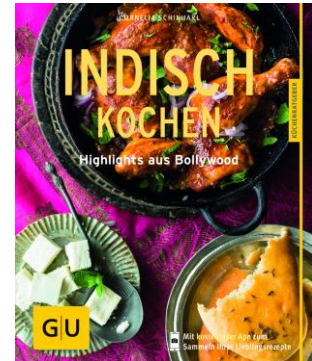
Format: 16,5 x 20 cm

Preis 8,99 € (D) / 9,30 € (A) / 11,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-5331-9

Erscheinungstermin: 1. August 2016

 Auch als eBook erhältlich.



Küchen-Bollywood

Gold, Orange, Rot: Keine Küche feiert das Fest der Farben so leuchtend wie die indische. Zimt, 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 Rezepte des GU Küchenratgebers **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 in **Indisch kochen** Schritt für Schritt erklärt: Gewürzmischungen zum Selbermachen, Kult-Drinks wie Lassi und Chai, aber auch wie man ein indisches Thali kreiert und Chutneys selbst herstellt. Mit Kichererbsensalat, würzigem Hühnercurry mit Naan-Brot oder Mangocreme zieht der Glamour Bollywoods in unsere Küche ein – und das Leuchten von Safrangold, Chilirot und Currygelb.



Die kostenlose GU KOCHENPlus-App für iOS und Android:

Einfach Lieblingsrezepte aus den Küchenratgebern mit dem Smartphone scannen, in der App speichern und verwalten.

[Cornelia Schinharl](#) hat ihre Liebe zum Essen und Trinken zum Beruf gemacht. Seit vielen Jahren bringt sie ihren reichen Erfahrungsschatz als freie Food-Journalistin und Kochbuchautorin zu Papier und hat für ihre Bücher schon zahlreiche Auszeichnungen bekommen.