









KAREN WEBB

Heute gibt's
indisch!





KAREN WEBB

Heute gibt's indisch!

Die Lieblingsrezepte
aus meiner Familie

südwest





Für

St.Clair George William Webb



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	10
Typische Zubereitungsarten und Küchengeräte	18
Indische Gewürze	20
Salate, Chutneys & Raitas	24
Rohkost auf Indisch, mal knackig und herb, mal fruchtig-süß und immer mit scharfen oder würzigen Geschmacksnoten, dazu cremig-erfrischende Joghurtdips und sämige gewürzaromatische Chutneys	
Brote & Snacks	44
Indisches Brot – kross oder saftig-weich, flach oder zu Bällchen gerollt plus würzige Saucen zum Dippen. Für den Hunger zwischendurch: gefüllte Teigtaschen oder knusprig ausgebackene Zwiebeln	
Vegetarisches	64
Die ganze Vielfalt des Gemüsemarkts, begleitet von nussigen und würzigen, oft scharfen Aromen, Gerichte mit Tofu- und Frischkäse, Reis deluxe und Dals, die indischen Hülsenfruchtclassiker	
Fleisch, Geflügel & Fisch	94
Butter Chicken, Currys, Vindaloo, Korma, Biryani – alle indischen Klassiker – und dazu jede Menge Crossoverküche mit indischen Gewürzmischungen zu Rind, Lachs oder Flusskrebs	
Süßes & Getränke	130
Süßer Reis und kardamom-aromatischer Grießbrei, saftige Kuchen mit exotischen Noten, cremiges Eis, Obstsalat, fruchtiges und salziges Lassi – und natürlich: Gewürztee zum Abschluss des Mahls	
Indisches Küchenlexikon	154
Register	158
Impressum	160





Karen Webb

Heute gibt's indisch!

Schnell & einfach - Die Lieblingsrezepte aus meiner Familie

Paperback, Flexobroschur, 160 Seiten, 23,0x25,5

ISBN: 978-3-517-08941-6

Südwest

Erscheinungstermin: September 2013

Einfach indisch kochen!

Exotisch, aromatisch, vielfältig - so schmeckt Indien! Karen Webbs umfangreiche Rezeptsammlung ist inspiriert von vielen Verwandten, die über ganz Indien verstreut leben. Gekocht wird mit wenigen Zutaten und die Gerichte sind schnell zubereitet – die Authentizität, der originäre Geschmack, bleibt aber erhalten. Atmosphärische Bilder und persönliche Reiseerlebnisse machen dieses Buch einzigartig.