

Inhalt

Vorwort des Herausgebers.....	10
Vorwort der Autorin	11
Essen und Trinken.....	12
Gewürze	14
Tipps rund um die indische Küche.....	18
Indische Kochstellen	22
Indische Getränke	23
Indische Speisekarte	24

Rezepte

Indische Brotsorten.....	26
Indisches Fladenbrot (Tschapati)	26
Frittiertes Fladenbrot (Poori)	27
Indisches Hefebrot (Naan).....	28
Teigtaschen (Samosa)	29
Vollkornfladenbrot (Parathi).....	30
Eiergerichte	31
Ei und Aubergine	31
Pfannkuchen auf indische Art	32
Ei- und Tomaten-Curry	33
Indisches Rührei	34
Ei und Kokosraspeln	35
Ei- und Kartoffel-Curry.....	36
Ei-Spezialität.....	37
Indisches Omelett	38
Eier in Joghurt	39
Ei-Curry	40
Cremige gebackene Eier.....	41
Ei-Gericht	42

Ei-Malai-Curry	43
Eier gut gewürzt	44
Fleischgerichte	45
Hähnchen Moghlai	45
Gewürz-Hähnchen	46
Schmor-Hähnchen	47
Hähnchen in Tomatensoße.....	48
Hähnchen-Curry	49
Geschmortes Lamm.....	50
Hackfleisch-Curry	51
Kheema Hack-„Koteletts“	52
Lamm Korma	53
Würziges Fleischgericht.....	54
Hammelfleisch süß-sauer.....	55
Milder Rinder-Curry.....	56
Kebab auf indische Art.....	57
Madras-Curry	58
Indische Hackfleischbällchen	61
Leber-Curry	62
Hammel-Curry.....	63
Hack-Curry „Cocos“	64
Roghan Gosh	65
Lamm in Tomatensoße	66
Süß-saures Gehacktes	67
Fischgerichte	68
Fish Korma.....	68
Kabeljau in Joghurtsoße	69
Fischkoteletts	70
Fischtopf Indien	71
Fisch Masala.....	72
Fisch-Bällchen	73

Gebratener würziger Fisch.....	74
Fisch-Curry.....	75
Würziger Fisch	76
Fischragout	77
Krabben-Curry.....	78
Gemüsegerichte	79
Schwarzaugebohnen.....	79
Blumenkohl „Kootu“	80
Gemischter Gemüse-Curry	81
Auberginensalat.....	82
Tomaten- und Rettich-Curry	85
Blumenkohl-Genuss	86
Erbsen- und Dicke-Bohnen-Curry.....	87
Weiße Bohnen-Curry	88
Gemischter Gemüsegenuss	89
Okra-Curry.....	90
Okra- und Tomaten-Curry	91
Kartoffel-Curry	92
Kochbananen-Curry.....	93
Kohlbällchen- Curry	94
Rettich-Pachadi	95
Würziger Blumenkohl und Tomaten	96
Kartoffel-Reis	97
Gurken-Pachadi.....	98
Erbsen-Curry „Ghanta“	99
Cashewnuss-Curry	100
Auberginen-Curry.....	101
Auberginen- und Tomaten- Curry.....	102
Tomaten-Curry.....	103
Bohnen- und Kartoffel-Curry	105
Bohnen- und Blumenkohl-Curry	106
Zucchini-Curry.....	107

Kürbis-Curry.....	108
Gewürz-Kürbis.....	109
Grüne Bohnen mit Ingwer.....	110
Dhal	111
Okra-Gemüse.....	112
Gebratene Auberginen	113
 Reisgerichte.....	 114
Gemüse-Pullao	114
Lamm-Pullao.....	115
Hähnchen-Pullao	116
Reis-Traum	117
Reis und Gewürze	118
Kokosnuss-Reis	119
Erbsen-Pullao.....	120
Indischer Gewürz-Reis	121
 Obstcurries	 122
Gemischter Obst-Curry.....	122
Pfirsich-Curry	123
Mango-Curry	124
Ananas-Kalan-Kerala	125
Papaya-Curry.....	126
Bananen-Curry	127
 Partysnacks und andere Gerichte	 128
Sago Baath.....	128
Teigwaren-Snack.....	129
Reis-Koftas	130
Kokosnuss-Schichtkuchen.....	131
 Desserts	 132
Pfirsiche in Joghurt	132
Sultaninen in Quark	132

Gebratene Datteln	133
Papya Spez0ial.....	133
Milchreis-Dessert.....	134
Aprikosen-Pudding.....	135
Banana Halva.....	136
Indische Eiscreme.....	137
Joghurt- und Sultaninenspeise	138
Bananen-Dessert	139
Süße indische Pfannkuchen.....	140
Bananen-Taschen.....	141
Mango-Schmankerl.....	142
Gefrorener Orangenquark	142
Getränke	143
Indischer Tee	143
Mango-Drink	144
Erfrischungsgetränk mit braunem Zucker	144
Joghurt-Genuss	145
Joghurt-Getränk mit Ingwertgeschmack	145