

# INHALT

## TIPPS UND EXTRAS

---

### **Umschlagklappe vorne:**

Die Curry-Basics

- 4 Currys – aromatische Verführer
- 6 Indische Currypaste
- 7 Rote Thai-Currypaste
- 64 Getränke

### **Umschlagklappe hinten:**

Perfekte Partner

Rund um den Reis

## 8 CURRYS MIT FLEISCH

---

- 10 Chicken Tikka Masala
- 12 Rotes Thai-Curry mit Ente
- 13 Hähnchen in Spinatsauce
- 14 Lambbällchen-Curry
- 16 Indonesisches Rendang
- 17 Schweinefleisch Vindaloo
- 18 Massaman-Curry
- 20 Fruchtig-gelbes Thai-Curry
- 21 Karibisches Hähnchencurry
- 22 Hähnchen in Mandel-Pistazien-Sauce
- 24 Lammcurry Rogan Josh

## 26 CURRYS MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

---

### 28 Rotes Thai-Garnelen-Curry

30 Fisch-Curry nach Madras Art

31 Indisches Garnelen-Curry

32 Grünes Tintenfisch-Curry

34 Gebrillte Lachs-Steaks

36 Fisch-Mango-Curry



COVER-  
REZEPT

## 38 VEGGIE-CURRYS

---

40 Gemüse-Kofta in Kormasauce

42 Auberginen-Kichererbsen-Curry

43 Kartoffel-Kohl-Curry mit Tempeh

44 Aloo Gobhi mit Pfannkuchen

46 Schnelles Eier-Curry

47 Rote Kokos-Linsen mit Spinat

48 Süßkartoffel-Zuckerschoten-Curry

50 Grünes Thai-Gemüsecurry

51 Indonesisches Gemüse-Tofu-Curry

52 Paneer in Paprikasauce

54 Vietnamesisches Veggie-Curry

55 Schnelles Triple-Dal

56 Kürbis-Sambhar

58 Glossar: Exotische Zutaten

60 Register

62 Impressum