

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Indisch essen, Thali servieren

- 4 Die indische Küche
- 6 Feuerwerk der Gewürze
- 8 Paneer selber machen
- 9 Gewürzbasics selber machen
- 64 Schnelle Desserts

Umschlagklappe hinten:

Für noch mehr Indien

Warme und kalte Getränke

10 VORSPEISEN

- 12 Pakoras
- 14 Knusprige Kartoffeltaler
- 15 Würziges Gemüsepuée
- 16 Samosas
- 18 Gurken-Raita
- 18 Auberginen-Raita
- 19 Kachumber
- 19 Kichererbsensalat

40 VEGETARISCHES

- 22 Gemüse-Paneer-Bällchen in Joghurtcurry
- 24 Rote-Linsen-Dal mit Tomate
- 25 Mung Dal mit Rosinen
- 26 Gemüse-Biryani
- 28 Butter-Linsenbohnen
- 29 Kichererbsen in Tamarindensauce
- 30 Paneer mit Spinat
- 31 Paneer Masala
- 32 Auberginen-Zwiebel-Gemüse
- 34 Kartoffeln in würziger Sauce
- 35 Blumenkohlcurry mit Erbsen

36 FLEISCH, GEFLÜGEL & FISCH

- 38 Hühnercurry
- 40 Huhn in Cashewsauce
- 41 **Tandoori-Huhn**
- 42 Butter Chicken
- 44 Lamm mit Kichererbsen
- 45 Lammschulter aus dem Ofen
- 46 Lamm-Vindaloo
- 48 Fischcurry mit Tamarinde
- 49 Garnelen in Joghurtsauce
- 50 Ofenfisch mit Kokos



COVER-

52 BEILAGEN

- 54 Naan-Brot
- 55 Chapatis
- 56 Safranreis mit Rosinen
- 58 Grünes Chutney
- 58 Kokos-Joghurt-Chutney
- 59 Mangochutney
- 59 Tamarinden-Dattel-Chutney
- 60 Register
- 62 Impressum