

INHALT

GANZ INDIEN AUF EINEM TELLER	6
EIN LAND – VIELE MÖGLICHKEITEN	7
KOCHEN MIT ALLEN SINNEN	8
HOT AND SPICY – THE HEAT IS ON	10

REZEPTE 13

Knusprige Kartoffelplätzchen <i>Aloo Tikki</i>	14
Linsenbällchen in Joghurt <i>Dahi Vada</i>	16
Kidneybohnen-Curry <i>Rajma Masala</i>	18
Kichererbsenkuchen <i>Chatpate Pitor</i>	19
Kichererbsen-Curry <i>Chana Dal</i>	22
Sahne-Butter-Linsen <i>Dal Makhani</i>	24
Punjabi-Backfisch <i>Amritsari Macchi</i>	25
Madras-Fisch-Curry	30
Eier-Kartoffel-Curry <i>Nadan Mutta Curry</i>	31
Grüne Hähnchen-Tikka-Spieße <i>Haryali Chicken Tikka</i>	34
Rotes Kaschmir-Lamm-Curry <i>Rogan Josh</i>	36
Schweinefleisch Vindaloo	38

Tandoori Chicken Tikka	40
Butter-Chicken	
<i>Tikka Masala</i>	41
Kartoffel-Blumenkohl-Curry	
<i>Aloo Gobi</i>	44
Spinat mit Paneer	
<i>Palak Paneer</i>	46
Bengalisches Mangold-Bhaja	47
Kreuzkümmel-Bratkartoffeln	
<i>Aloo Jeera</i>	50
Weißkohl mit Kartoffeln	
<i>Kobi vatana bateta nu shaak</i>	52
Scharfe Auberginen	
<i>Beringelas picantes</i>	56
Kürbis mit Kokosnuss	
<i>Dudhi Shaak</i>	57
Frittierte Gemüsekrapfen	
<i>Bhaji</i>	60
Mango-Lassi	62
Tomaten-Raita	
<i>Tamaata ka raita</i>	64
Gurken-Raita	
<i>Kheera ka raita</i>	66
Grünes Koriander-Chutney	
<i>Pudina-Dhania-Chutney</i>	68
Erdnuss-Chutney	
<i>Palli Chutney</i>	69
Gewürztee	
<i>Masala Chai</i>	72
Naan	74
Indischer Frischkäse	
<i>Paneer</i>	75