



Currys: Spicy One-Pot-Wonders (GU Küchenratgeber)



Download



Online Lesen

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Currys: Spicy One-Pot-Wonders (GU Küchenratgeber)

Inga Pfannebecker

Currys: Spicy One-Pot-Wonders (GU Küchenratgeber) Inga Pfannebecker

 [Download Currys: Spicy One-Pot-Wonders \(GU Küchenratgeber\) ...pdf](#)

 [Online lesen Currys: Spicy One-Pot-Wonders \(GU Küchenratgebe ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Currys: Spicy One-Pot-Wonders (GU Küchenratgeber) Inga Pfannebecker

64 Seiten

Kurzbeschreibung

Entdeckt: Die besten Curry-Rezepte – eine kulinarische Reise quer durch Asien Ein Curry ist nicht einfach nur ein Gericht. Es ist eine Kultur. Wer Curry-Rezepte zubereitet, wird schnell merken, dass sich darin die Traditionen verschiedener Nationen vereinen. Die Rezepte aus dem GU-Küchenratgeber „Currys“ nehmen Sie mit in ferne Länder und entführen Sie in die wunderbare Welt der Gewürze. Lassen Sie sich verzaubern. Wussten Sie, dass das Wort „Curry“ vom tamilischen Wort „kari“ abstammt und „Sauce“ bedeutet? Gemeint ist damit natürlich das ragoutartige Eintopfgericht, das seinen Ursprung in Indien hat und von dort aus einen Siegeszug rund um den Globus feierte. Indische Einwanderer brachten das Curry in die Karibik, nach Südafrika, Kenia, Japan und Großbritannien. Jedes Land spickte die Curry-Rezepte mit seinen heimischen Zutaten. Und so dürfen wir uns heute über zahlreiche Curry-Kreationen freuen, die wir für Sie in unserem GU-Küchenratgeber „Currys“ verewigt haben. **Curry-Rezepte: Ihr Buch auf einen Blick** Das erwartet Sie im GU-Küchenratgeber „Currys“: **Tipps und Extras:** Perfekte Partner zum Curry, Rote Thai-Currypaste und indische Currypaste selber machen, Infos rund um den Reis und Getränke wie Lassi, Limonade und Tee. **Currys mit Fleisch:** Chicken Tikka Masala, Rotes Thai-Curry mit Ente, Hähnchen in Spinatsauce, Lammällchen-Curry und Vieles mehr. **Currys mit Fisch und Meeresfrüchten:** Rotes Thai-Garnelen-Curry, Fisch-Curry nach Madras Art, Indisches Garnelen-Curry, Grünes Tintenfisch-Curry und vieles mehr. **Veggie-Currys:** Gemüse-Kofta in Kormasauce, Auberginen-Kichererbsen-Curry, Karto-el-Kohl-Curry mit Tempeh, Aloo Gobhi mit Pfannkuchen und vieles mehr. **Curry-Zubereitung: so wird's gemacht** Ein Curry zu kochen, ist ganz leicht. Sie müssen nur das Geheimnis der Zubereitung kennen und verstehen, welche Kostkunst sich dahinter verbirgt. Hier dreht sich nämlich alles um Gewürze. Koriandersamen, Kardamom, Kurkuma, Kreuzkümmel und Co. – ihnen gehört Ihre ungeteilte Aufmerksamkeit. Schenken Sie den Gewürzen besondere Beachtung und schon kann nichts mehr schief gehen. Welche unterschiedlichen Methoden es gibt, um mit den Gewürzen richtig umzugehen, erfahren Sie im GU-Küchenratgeber „Currys“. Sind erst einmal alle Zutaten im Topf, kann gar nichts mehr schief gehen. Das Curry köchelt ganz genüsslich auf dem Herd vor sich hin, während Sie sich entspannt zurücklehnen können. **Traditionelles Curry kochen** Wie Sie ein originales Curry zubereiten? Im GU-Küchenratgeber „Currys“ machen wir mit Ihnen eine Reise durch Asien und präsentieren Ihnen die traditionellen Rezepte aus Indonesien, Sri Lanka, Thailand und vielen anderen Ländern. Bereiten Sie klassische Gerichte wie „Chicken Tikka Masala“, „Indonesisches Rendang“, „Massaman Curry“ oder „Lammcurry Rogan Josh“ zu. Neben originalen Currys mit Fleisch finden Sie hier auch Rezepte, in denen Zutaten wie Garnelen, Lachs oder Tintenfisch die Hauptrolle spielen dürfen. Außerdem gibt es Gemüse satt: Auberginen, Kichererbsen, Kartoffeln, Linsen – diese Veggie-Hits warten auf Sie. Exotische Zutaten dürfen natürlich auch nicht fehlen. Lernen Sie Stars aus dem Asialaden wie Edamame, Kaffirlimettenblätter, Zitronengras und Tamarinde besser kennen. Verfeinern Sie Ihre Gerichte mit Ingwer, Koriander oder Thai-Basilikum und heizen Sie Ihrem Curry mit Chilis ordentlich ein. Wir verraten Ihnen sogar, wie Sie Currypasten selber machen. **Reis: Geht ohne den denn gar nichts?** In Indien wird Basmatireis gegessen und in Thailand Jasminreis. Beide Sorten passen hervorragend zu allen Curry-Rezepten. Sie haben Lust auf Abwechslung? Im GU-Küchenratgeber „Currys“ erfahren Sie, was noch super schmeckt: Naan-Brote, Raita und Salate. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Download and Read Online Currys: Spicy One-Pot-Wonders (GU Küchenratgeber) Inga Pfannebecker
#1CFUKGOL4X9

Lesen Sie Currys: Spicy One-Pot-Wonders (GU Küchenratgeber) von Inga Pfannebecker für online ebookCurrys: Spicy One-Pot-Wonders (GU Küchenratgeber) von Inga Pfannebecker Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Currys: Spicy One-Pot-Wonders (GU Küchenratgeber) von Inga Pfannebecker Bücher online zu lesen.Online Currys: Spicy One-Pot-Wonders (GU Küchenratgeber) von Inga Pfannebecker ebook PDF herunterladenCurrys: Spicy One-Pot-Wonders (GU Küchenratgeber) von Inga Pfannebecker DocCurrys: Spicy One-Pot-Wonders (GU Küchenratgeber) von Inga Pfannebecker MobipocketCurrys: Spicy One-Pot-Wonders (GU Küchenratgeber) von Inga Pfannebecker EPub