

Madhur Jaffrey



Indisch kochen
Gerichte und ihre Geschichte



Aus dem Englischen von Ulrike Halbe-Bauer,
Manfred Halbe und Wolf Mersch



Verlag Die Werkstatt · Edition d i á

601.801(54)

Inhalt

| | |
|--------------------------|----|
| Die indische Küche | 7 |
| Gewürze | 12 |
| Hülsenfrüchte | 28 |
| Weitere Zutaten | 30 |
| Menüvorschläge | 32 |

Rezepte

| | |
|--|-----|
| Brot · <i>Roti</i> | 35 |
| Gemüse · <i>Bhadji, Tarkari</i> | 45 |
| Fleisch · <i>Mans</i> | 67 |
| Geflügel · <i>Murg</i> | 87 |
| Fisch · <i>Machali</i> | 107 |
| Hülsenfrüchte · <i>Dal</i> | 117 |
| Reis · <i>Chawal</i> | 129 |
| Dips, Chutneys, Pickles · <i>Chatni, Atchar</i> | 145 |
| Suppen, Snacks, Pikantes und Süßes · <i>Tchat masala, Naschta</i> | 157 |
| Rezeptregister | 175 |
| Stichwortregister | 183 |