



[Vivek Singh](#)

Curry

Die 120 besten Rezepte von Indien bis Afrika

Köstliche Curry-Rezepte aus aller Welt

Keep calm and curry on! Dieses außergewöhnliche **Curry-Kochbuch** stillt mit **über 120 internationalen Curry-Gerichten** das kulinarische Fernweh – ob mit südafrikanischem Kochbananen-Curry oder indischem Okra-Auberginen-Masala. Sie erhalten unwiderstehliche Einblicke in die Töpfe der Curry-Regionen und erfahren alles zu den **unterschiedlichen Gewürzen und Geschmacksprofilen** – von der Karibik über Afrika bis nach Asien. Dazu gibt es passende Beilagenrezepte.

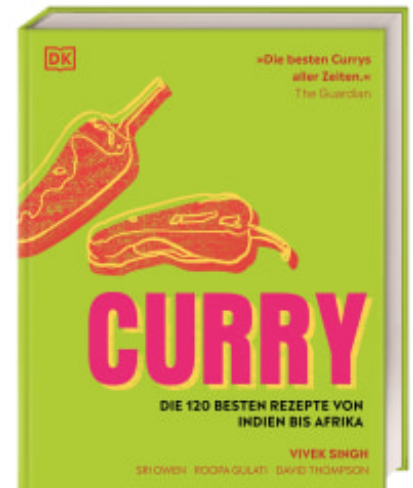
Im Handumdrehen authentisches Curry kochen

Curry steht auf der ganzen Welt für aromatische Gewürze, raffinierte Saucen, frische Zutaten und intensiven Geschmack – egal ob mit Fisch, Fleisch oder Gemüse. Und doch schmeckt es in jeder Region anders. Manche Curry-Gerichte sind feurig-scharf, andere sind süßlich-mild. Dieses Curry-Kochbuch ist eine abwechslungsreiche

Sammlung der besten Curry-Rezepte weltweit – zusammengestellt von bekannten Küchenprofis und Curry-Spezialist*innen. Lernen Sie die **unterschiedlichen Garmethoden und Gewürzkombinationen** kennen und lassen Sie sich von den verführerischen Aromen entführen.

- **Über 120 Curry-Rezepte aus aller Welt:** Klassisches Hähnchen-Curry aus dem Punjab, exotisches rotes Curry mit Austernpilzen und Tofu aus Thailand oder japanisches Curry – hier gibt es das Best-Of aus der aromatischen Welt der Currys. Von Thailand, Vietnam, Japan über Indien bis in die Karibik.
- **Hintergrundinfos rund ums Curry:** Ob der richtige Umgang mit Gewürzen oder die Herstellung eigener Saucen und Pasten – das ausführliche Einleitungskapitel bereitet Sie auf die Curry-Küche vor.
- **Einfache Rezeptanleitungen:** Anschaulich bebilderte Schritt-für-Schritt-Anleitungen sorgen für Gelinggarantie der verschiedenen Gerichte.
- **Passende Beilagenrezepte:** Vom perfekten Reis bis zu unterschiedlichen Broten und Brotvarianten – nur mit der richtigen Beilage wird das Curry zum vollendeten Geschmackserlebnis.

Eine farbenfrohe Einführung in die vielfältige Welt der Currys! Begeben Sie sich mit diesem Kochbuch auf eine kulinarische Reise rund um den Globus.



[Vivek Singh](#)

Curry

Die 120 besten Rezepte von Indien bis Afrika

ISBN 978-3-8310-4385-9
368 Seiten, 203 x 242 mm
Über 200 farbige Fotos
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)