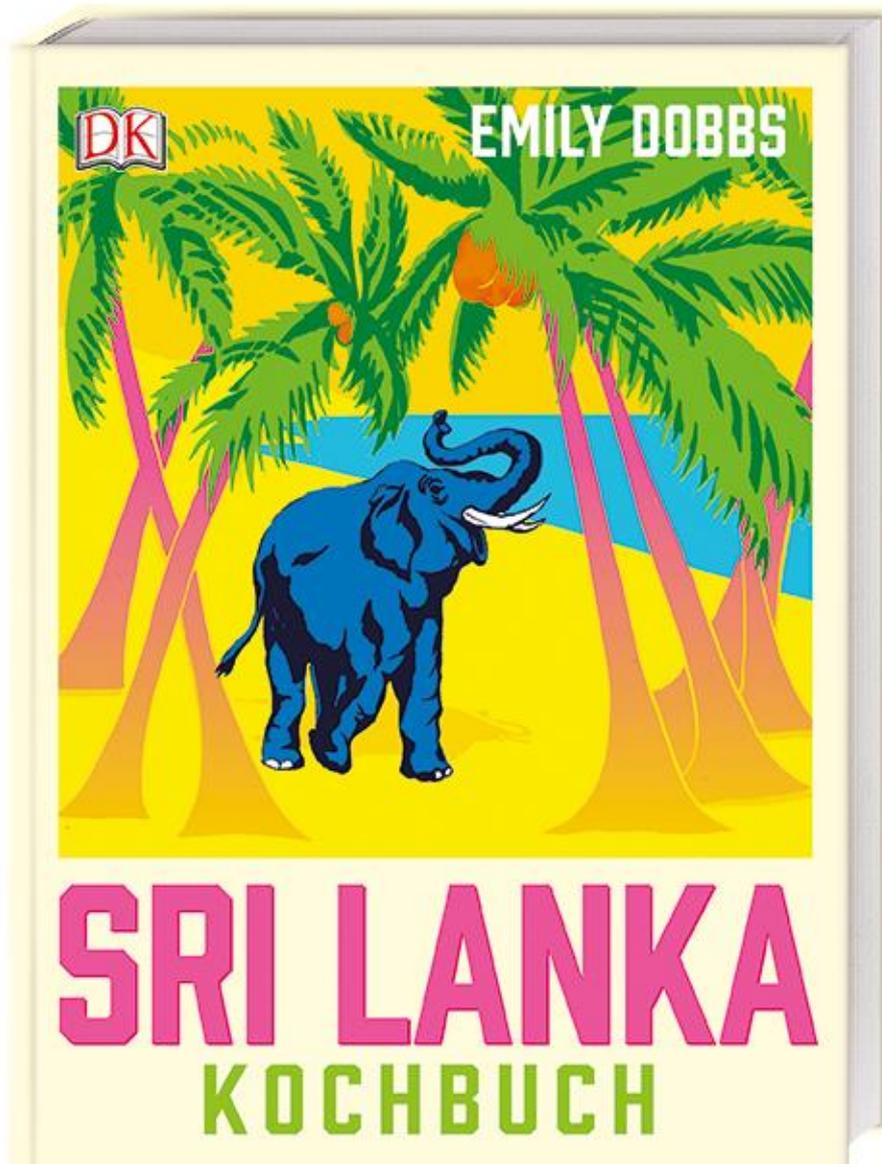
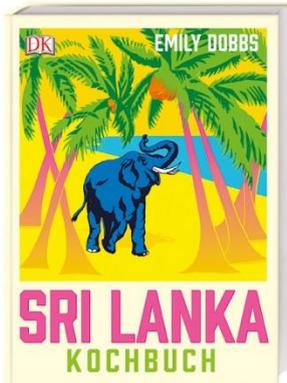




# Presseinformation





## Emily Dobbs Das Sri-Lanka-Kochbuch

232 Seiten, gebunden  
246 x 189 mm  
90 Farbfotografien  
ISBN 978-3-8310-3535-9  
€ 24,95 [D] / € 25,70 [A]

Erscheinungstermin: 27. August 2018

Sri Lanka wird als Reiseziel immer beliebter und auch Street Food-Stände, die Spezialitäten der Insel anbieten, findet man immer häufiger in Deutschland. Dabei ist man geneigt die Küche Sri Lankas mit der indischen oder thailändischen wortwörtlich in einen Topf zu werfen. Doch die Insel südlich von Indien kann weitaus mehr. Frisch-exotisch sowie feurig und wärmend: mit diesen Schlagworten lässt sich die sri-lankische Küche perfekt beschreiben. Eine ganz besondere und unwiderstehliche Mischung.

Emily Dobbs hat selbst mit einem Pop-Up-Stand auf dem Durid Street Market in London große Erfolge gefeiert und ihre Kunden mit den dünnen Sauerteig-Pfannkuchen aus Sri Lanka, genannt Hoppers, begeistert. In ihrem ersten Kochbuch zeigt sie uns, wie leicht man sich die exotische Küche nach Hause holen kann – mit hiesigen Zutaten und dem ein oder anderen Gang zum Asiamarkt. Falls etwas sehr Spezielles, wie Pandanblätter oder Palmsirup, mal nicht zu finden sein sollten, gibt sie in einer Tabelle Ersatzzutaten an. Atmosphärische Fotos der Autorin auf dem Markt oder im Gespräch mit Einheimischen an deren Ständen vermitteln ein authentisches Sri-Lanka-Feeling und runden das Kochbuch ab.

Das Buch folgt einem Tagesablauf. Es beginnt mit Frühstücksgerichten, wie den Hoppers oder Sun-House-Chili-Eiern. Danach folgen Streetfood und herzhafte Currys mit Wild, Hähnchen, Tintenfisch oder Gemüse und Obst. Auch ein Papadam-Fischauflauf lässt einem das Wasser im Mund zusammen laufen. Ein Kapitel ist Suppen, Salaten und Beilagen gewidmet. Am Ende findet sich Süßes, wie Papaya-Kuchen oder ein Zimtbaiser mit gebackenen Bananen und Safrancreme. Getränke, wie Ananas-Ingwer-Saft oder die bekannte Kurkuma-Latte, stillen nicht nur den Durst, sondern auch aufkommendes Fernweh beim Durchblättern des Buches. Außerdem gibt die Autorin Extra-Tipps um zum Beispiel sein eigenes Currypulver zu rösten.

Ein wunderbarer Ausflug in die exotische Küche Sri Lankas!



## Rezeptauswahl für PR

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung.

© Dorling Kindersley Verlag, Texte: Emily Dobbs



Seite 26/27 The hopper



Seite 34/35 Egg Curry



Seite 42/43 Dhal



Seite 52/53 Tuna and Avocado



Seite 64/65 String Hoppers



Seite 88/89 Kottu rottu



Seite 90/91 Chicken



Seite 98/99 Ambul thiyal



Seite 108/109 Poppadom



Seite 118/119 Beetroot curry



Seite 130/131 Peas and cheese  
curry



Seite 134/135 Bild mit Essen in  
Schalen



Seite 146/147 Gotu kola



Seite 150/151 Crab curry



Seite 154/155 Sambols /  
coconut sambols



Seite 172/173 Love cake



Seite 180/181 Vattalappan



Seite 184/185 Popsicles



Seite 186/187 Cinnamon  
meringue



## Autorenfoto

Abdruck des Autorenfotos frei im Rahmen der Buchvorstellung.

© Dorling Kindersley Verlag



## Über Emily Dobbs

Emily Dobbs hat bereits als Kind Sri Lanka besucht, da ihr Onkel dort lebte. Dabei verliebte sie sich in die tropische Insel südöstlich von Indien. Jahre später war sie als aufstrebende Köchin in London entschlossen die Küche der Insel im indischen Ozean, die sie so lieb gewonnen hatte, nach Großbritannien zu holen. Nachdem sie in hervorragenden Küchen, wie der des „The Dock Kitchen“, des „Ducksoup“ und des „Spring“ gearbeitet hatte, machte sie ihren Traum wahr. Mit ihrem Pop-Up-Stand „Weligama“ (<http://weligama.co.uk/>) auf dem Druid Market in London ist es ihr erfolgreich gelungen, die sri-lankische Küche populär zu machen. Jetzt zeigt sie uns in ihrem ersten Kochbuch, wie sich die Gerichte zu Hause nachkochen lassen.



## Kontaktinformationen

Weitere Koch- und Backbücher und mehr finden Sie auf unserer Website:

[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)

Natalie Knauer

Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon: 089-442326-241

[natalie.knauer@dk-germany.de](mailto:natalie.knauer@dk-germany.de)

Alle weiteren Ansprechpartner der Presseabteilung finden Sie [hier](#).

### Über den DK-Verlag:

Die Dorling Kindersley Verlag GmbH ist die deutsche Tochter des internationalen Sachbuchverlags Dorling Kindersley Ltd. und gehört zur Verlagsgruppe Penguin Random House. Das Verlagsprogramm umfasst ein breites Spektrum an hochwertigen Lexika und Ratgebern zu den unterschiedlichsten Themen: Mensch und Natur, Geschichte und Musik, Garten, Essen und Trinken, Fitness und Wellness, Erotik und Partnerschaft, Eltern und Kind, Tiere, Hobby, Sport und Gesundheit, Reiseführer sowie Sach- und Spielbücher für Kinder.