



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, runden das Sri-Lanka-Kochbuch ab. Außerdem gibt die Autorin Extra-Tipps um zum Beispiel sein eigenes Currypulver zu rösten.

Ein wunderbarer Ausflug in die exotische Küche Sri Lankas!

Über die Autorin: **Emily Dobbs** hat bereits als Kind Sri Lanka besucht, da ihr Onkel dort lebte. Dabei verliebte sie sich in die tropische Insel. Jahre später war sie als aufstrebende Köchin in London entschlossen die Küche der Insel im indischen Ozean nach Großbritannien zu holen. Mit ihrem Pop-Up-Stand „Weligama“ (www.weligama.co.uk) ist ihr das auch erfolgreich gelungen.

ISBN

232 Seiten, 199 x 254 mm

ca. 90 Fotografien

€ 0,00 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.