



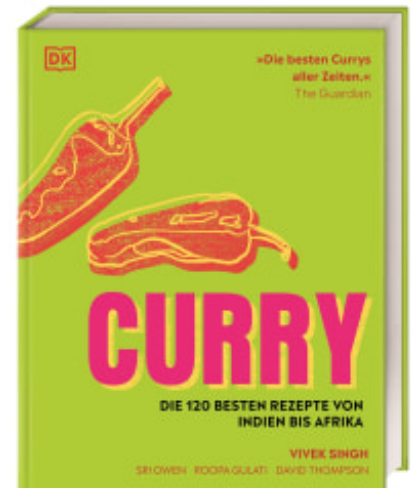
[Vivek Singh](#)

## Curry

### Die 120 besten Rezepte von Indien bis Afrika

Keep calm and curry on! Manche Currys sind feurig-scharf, reichhaltig und werden stundenlang geschmort. Andere Currys sind süßlich, mild, kunterbunt und knackig frisch. Für viele ist ein Curry ein klassisches "comfort food" und kann geschmacklich genau das bieten, was man eben in dem Moment braucht. **Curry** von Vivek Singh bietet den perfekten Einstieg in die unterschiedlichen Varianten und zeigt ganz einfach, welche Gewürze wie verwendet werden können, um ein authentisches Geschmackserlebnis zu schaffen.

Dieses Kochbuch bildet einen Rundumschlag und ist für Einsteiger in die Curry-Küche genauso gut geeignet wie für echte Gewürz-Profis, die sich neu inspirieren lassen möchten. Durch die vielen sehr unterschiedlichen Geschmacksvarianten in der Curry-Küche wird jeder Gaumen garantiert ein neues Lieblingsgericht entdecken. Das Standardwerk führt durch Kochtöpfe rund um die Welt - von Thailand, Vietnam, Japan, England, der Karibik bis Indien sind alle Curry-Regionen der Welt vertreten.



Egal, ob man sich an einem klassischen Hähnchen-Curry aus dem Punjab versuchen möchte, einem exotischen roten Curry mit Austernpilzen und Tofu aus Thailand oder einem japanischen Curry, wie man es sonst nur aus Manga-Serien kennt - dieses Kochbuch zeigt die reiche Vielfalt der Currys. Durch das ausführliche Einleitungskapitel wird der Umgang mit den Gewürzen erläutert und die Herstellung eigener Saucen und Pasten mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen im Bild gezeigt. Wer noch Inspirationen für die richtige Beilage braucht, der wird im Kapitel zu Reis und Broten fündig.

Über den Autor: Seine innovative Interpretation der indischen Küche hat dem indisch-britischen Starkoch, Kochbuchautor und Gastronom **Vivek Singh** den Ruf eingebracht, einer der führenden indischen Köche weltweit zu sein. *Curry* ist sein fünftes Kochbuch, dessen Rezepte er gemeinsam mit seinen Chefköchen Abdul Yaseen und Hari Nagaraj entwickelt hat. In London und Oxford ist er als Executive Chef und CEO des "The Cinnamon Club" bekannt, welches fünf Restaurants umfasst. Sein unverwechselbarer kulinarischer Stil verbindet moderne indische Aromen mit westlichen Techniken.

[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)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

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

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