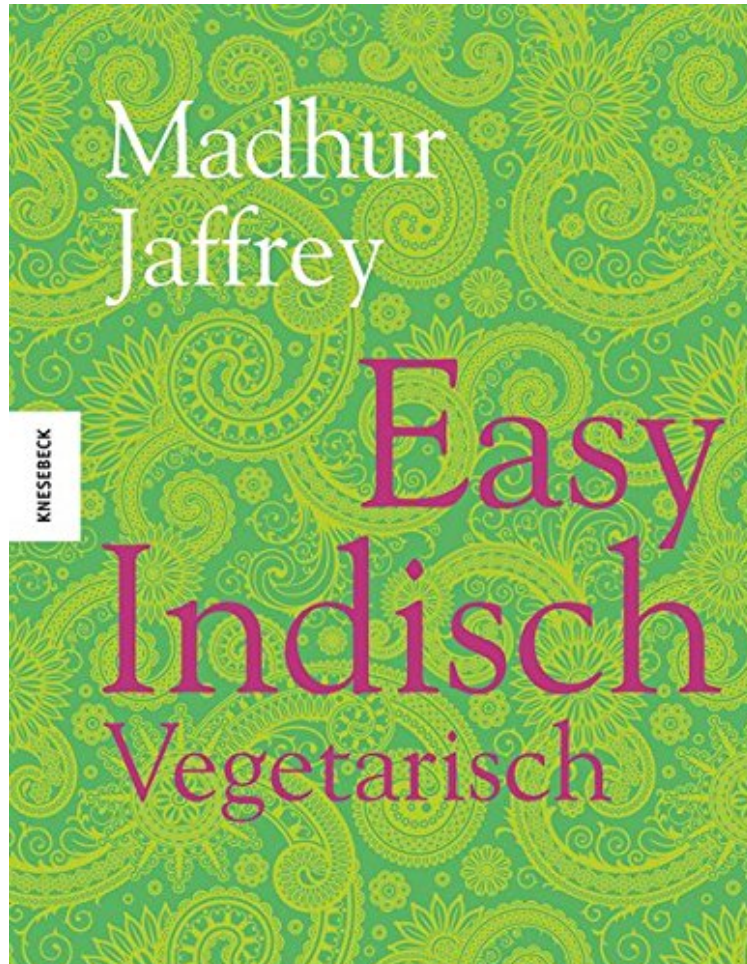


## Easy Indisch Vegetarisch

Von Madhur Jaffrey

audiobook / \*ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #287127 in BcherVerffentlicht am: 2015-09-17Abmessungen: 9.96 x 1.38b x 7.76l, Einband: Gebundene Ausgabe352 Seiten | File size: 45.Mb

**Von Madhur Jaffrey : Easy Indisch Vegetarisch** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Easy Indisch Vegetarisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die neue Bibel der indischen vegetarischen KcheVon Ira MoritzWorum geht's?Ich liebe indische Kche, weil sie in meinen Augen, die aromatischte und ausgewogenste Kche der Welt ist! Man wird bei jedem Bissen aufs Neue berrascht, wie vielfltig hier mit Gewrzen kombiniert wird und die einzelnen Komponenten fgen sich auf magische Art und Weise zu einem einzigartigen Ganzen zusammen. Viele Gerichte haben eine lange Tradition und dienen hufig auch einem gesundheitlichem Nutzen.Sehnschtig habe ich deshalb auf das neue Buch von Madhur Jaffrey 'Easy Indisch Vegetarisch' aus dem Knesebeck Verlag gewartet.Die Autorin prsentiert insgesamt stolze 200 vegetarische Rezepte aus den unterschiedlichsten Regionen des spannenden Subkontinents. Bei der Recherche zum Buch wurde keine Mhe gescheut und viele interessante Gerichte aus den verschiedenen Regionen zusammengetragen. Auerdem ist es Madhur

Jaffrey wichtig, welche Essgewohnheiten verschiedene indische Gemeinschaften pflegen und wie ihre Mahlzeiten aussehen, denn so lernt man ihrer Meinung nach, am besten die unterschiedlichen vegetarischen Küchen Indiens kennen. Was ist drin? Das Buch gliedert sich in die folgenden Kapitel: Einführung (hier ist wirklich das Wichtigste kurz und knapp erklärt, die Auswahl der Themen lässt aber deutlich erkennen, dass hier ausgesprochene Expertise unterwegs ist. Wir lernen z. B. wie man mit 'Tarka' jedem Gericht noch einen extra Aroma-Kick geben kann) Suppen, Vorspeisen, Hähnchen (Lieblingsrezepte: Frittierte Kohlpuffer, Salat aus Puffreis, Gurken, Zwiebeln und Tomaten) Gemüse (Lieblingsrezepte: Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Asafoetida, Pfannengerührter Riesenkrabis oder Butternusskrabis) Dals: Hilsefrüchte Co. Die Kapitel zum Thema Hülsenfrüchte und Getreide sind wahre Schatzkisten und rechtfertigen allein schon den Kauf des Buches, ich habe so viel gefunden, was ich unbedingt nachkochen möchte! Los geht's mit den ganzen roten Linsen mit Kreuzkümmelschalotten und dem Curry aus grünen Linsen und Grünkohl. Getreide: Reis, Gries, Quinoa (Lieblingsrezepte: Beeren-Pilaw, ein echtes Wow-Rezept mit Safran, Kardamom, Nelke und Berberitzen und die Reisflocken mit Tomaten, ein spannendes Rezept eines Foodbloggers) Getreide: Brot, Pfannkuchen, Snacks, Nudeln (Lieblingsrezepte: Reismehlpfannkuchen, Kartoffel-Pattys) Eier, Milchspeisen (Lieblingsrezepte: Wrzige Blumenkohl-Omeletts, Indischer Frischkäse in Tomaten-Butter-Sauce, Chutneys, Relishes, Salate) Auch hier bin ich von der Fülle der präsentierten tollen Rezepte, total begeistert. Los geht's mit dem einfach gewürzten Joghurt nach südindischer Art und dem spannenden Joghurt-Ananas Salat nach Kerala-Art. Drinks, Speisen, Desserts (Lieblingsrezepte: Ingwer Zitronengras-Limonade aus Sri Lanka, Karamellisierte Bananen mit Sesamsamen) Die Ausstattung des Buches ist hochwertig (Fadenheftung, beschichtetes Papier), das Layout mit seinen Paisley-Mustern und dem geschmackvollen grün gemusterten Pappeinband sind Klasse und gefallen mir ausgesprochen gut. Es gibt zwar nicht zu jedem Rezept ein Foto, aber die Fülle der Rezepte und Informationen macht das mehr als wett! Schön auch, dass auf typische Impressionen aus dem indischen Alltag nicht verzichtet wurde, die allesamt geschmackvoll sind und nirgendwo verkümmert! Wer ist die Autorin? Madhur Jaffrey, Autorin und Grande Dame der indischen Küche, wurde in Delhi geboren. Sie schrieb bisher 15 Kochbücher und moderierte die eigene Kochsendung 'Madhur Jaffrey's Indian Cookery' für die BBC. Außerdem ist sie eine gefragte Schauspielerin, die in über 20 Filmen mitwirkte. Sie lebt in England. Was ist besonders? Madhur Jaffrey ist eine Institution an der man nicht vorbei kommt, wenn man sich für indische Küche interessiert. 'Easy Indisch Vegetarisch' ist in meinen Augen aber ihr bislang bestes Kochbuch zum Thema. Warum lässt sich schnell begründen: Die Gerichte sind authentisch und modern, die Autorin hat nicht nur Rezepte zusammengetragen, sondern auch als Expertin nicht die Mühe gescheut, vor Ort noch mal zu recherchieren, Madhur Jaffrey hat z. B. in Bombay 2 Juweliere begleitet, um zu erfahren, was und wie sie zu Mittag essen. Neugierig war sie auch darauf, wie vegetarische Küche in den zahlreichen indischen Ashrams praktiziert wird und besuchte dazu den Aurobindo-Ashram in Dehli. Das schöne Buch enthält viele weitere nützliche Informationen und stellt dabei bei jedem Rezept den Kontext her, was ich ungemein wichtig finde. Außerdem hat sie eigens für das Buch einige moderne indische Gerichte extra für das Buch kreiert, die zwar mit traditionellen indischen Gewürzen zubereitet werden, dennoch aber westlichen Ursprungs sind, wie z. B. die in der Pfanne gegrillte Zucchini mit wrziger Tomatensauce oder das Mangos Mumtaz, ein wunderbar schaumig leichtes Mangodessert. Das ist mir bei einem Buch, das im Jahr 2015 zum Thema erscheint ebenso wichtig. Auch die indische Küche entwickelt sich weiter, denn auch hier ändern sich langsam aber stetig die Lebensumstände. Außerdem haben die vielen Exil-Indier, besonders in Großbritannien, nach vielen Jahren in ihrer neuen Heimat einen eignen Stil gefunden und bereiten Zutaten aus ihrer neuen Heimat auch auf indische Art und mit typischen Zutaten und Gewürzen der indischen Küche zu. Konsequenter Weise sollte sich das auch in einem guten Kochbuch über indische vegetarische Küche seinen Niederschlag finden. Das ist Madhur Jaffrey mit dem Buch auf beeindruckende Weise gelungen und macht das Buch so authentisch! Die vorgestellten Rezepte sind nicht schwierig zuzubereiten, manche mögen viele Zutaten und Zeit beanspruchen, aber sie sind niemals kompliziert. Madhur Jaffrey gelingt es perfekt, etwas zu vereinfachen, wenn das nicht auf Kosten von Geschmack und Aroma geht, wie z. B. bei dem Rezept für die 'Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Asafoetida'. Diese Vereinfachungen gehen aber nie auf Kosten von Geschmack von Aroma oder gaukeln uns vor, dass das immer möglich ist! Muss es auch nicht, schnippeln und schneiden kann so herrlich entspannend sein und das schöne Gefühl, dass sich einstellt, wenn es dann auch noch lecker schmeckt, ist sehr erfüllend und schwer zu toppen. Fazit: Ein wunderbares und einzigartiges Kochbuch zur modernen indischen Küche, weil es authentisch bleibt und trotzdem vieles neues präsentiert und dabei noch sehr viele nützliche Informationen liefert. Dieses Buch wird seinem Anspruch einer modernen Bibel zur indischen vegetarischen Küche beindruckend überzeugend gerecht! Für mich ein Must-Have nicht nur Liebhaber der indischen Küche, sondern auch Vegetarier sowie Nicht-Vegetarier werden mit Sicherheit vieles Leckeres finden, das sie gerne in ihr Repertoire aufnehmen! Ich freue mich sehr, dass der Knesebeck Verlag diese schönen Titel in solch hervorragender Ausstattung auf Deutsch veröffentlicht hat! 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Kochbuch von Morticia! Ich hab das Buch schon einige Zeit und mittlerweile auch einiges nachgekocht. Die Rezepte sind nicht so kompliziert und einfach nur lecker und von den Gewürzen her fein abgestimmt. Mein einziger Minuspunkt ist, da mir persönlich entschieden zu wenige Fotos drin sind und da ich mich bei einigen Fotos gefragt hab, was die da drin zu suchen haben. Das Verhältnis von Fotos auf denen die Gerichte abgebildet sind und vom alltäglichen Leben in Indien ist nicht so wirklich ausgeglichen. Ich würde lieber ein Bild vom Curry haben, als von nem Indier der in der Gegend rum

sitzt. Aber gut, das ist ein Schnheitsfehler, die Rezepte sind auf jeden Fall toll. 1 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Rezeptbuch mit teilweise schwer erhaltlichen Gewrzen. Von Kunde Das einzige Schade ist dass manche Gewrze die bentigt wrden bei uns schwer erhaltlich sind, sonst sind die Rezepte gut, wir haben aber noch nicht viele angewendet.

Kurzbeschreibung Madhur Jaffrey ist die Autorin der indischen Kche. In diesem Buch nimmt sie uns mit auf eine Reise durch ganz Indien und zeigt uns in ber 200 kstlichen Gerichten die echte vegetarische Kche des Landes, wie sie in der zuhause, fr Freunde oder in ihren lokalen Restaurants zubereiten. Viele unbekannte Gerichte hat sie fr uns zusammengestellt, einige moderne Kreationen und sogar die typischen Gerichte eines Aschrams. Diese ultimative und komplett durchfotografierte Rezeptsammlung zeigt, wie einfach es ist, aus frischen Zutaten und Gewrzen fleischlose indische Gerichte fr jeden Anlass zuzubereiten. ber den Autor und weitere Mitwirkende Madhur Jaffrey, Autorin und Grande Dame der indischen Kche, wurde in Delhi geboren. Sie schrieb bisher 15 Kochbcher und moderierte die eigene Kochsendung Madhur Jaffrey's Indian Cookery fr die BBC. Auerdem ist sie eine gefragte Schauspielerin, die in ber 20 Filmen mitwirkte. Sie lebt in England.