

Apéro + Suppe

Goldene Körbchen

Eigentlich ein Rezept aus Thailand. Mit Poulet, Erbsen, Peperoni. Knoblauch.

Erbssuppe

Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Ingwer. Grüner geht's nimmer, ziemlich scharf.

Fleisch

Tandoori Chicken

Ein Klassiker. Hühnerschenkel *ohne Haut* werden mariniert, dann im Ofen gebacken.

Lamm-Curry

Lamm an Tomatensauce.

Gemüse - Salate

Spinat mit Paneer

Äusserst wohlschmeckend. Mit *selbstgemachtem* Frischkäse.

Blumenkohl-Curry

Blumenkohl mit Kartoffeln. Dazu kommen Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und und und...

Dal

Gelbe Linsen. Darf nicht fehlen.

Tomaten-Gurke-Salat

an leichter Joghurtsauce.

Raitas - Chutneys - Saucen

Mango Chutney

Mangostreifen an eingedickter Sauce zur Linderung der überhitzten Mäuler.

Koriander-Chutney

Grüne Peperoni, kombiniert mit Koriander und Zitrone. Erfrischend.

Minz-Sauce

Minze und Joghurt.

Scharfes Chutney

Zwiebeln, Chilies, Ingwer, Tomaten. Sehr scharf.

Safranjoghurt

Kühlt und lindert.

Kohlenhydrate

Basmati-Reis

Dieser ungesalzene Reis beruhigt das kulinarische Innenleben.

Naan

Luftiges Fladenbrot aus Hefeteig.

Dessert

Birnencreme

Konfekt aus geröstetem Kichererbsenmehl mit Butter, Sesamkörnern und Puderzucker.

Sieht aus wie Nidletäfel und schmeckt himmlisch!

Indischer Konfekt

Dieses Rezept ist vielleicht etwas "unindisch", da Rotwein gebraucht wird. Die Inder sind dem Alkohol bekanntlich nicht so ergeben wie wir Westeuropäer. Trotzdem, die Verwendung von Joghurt und allerlei Gewürzen gibt diesem feinen Dessert eine "indische Note".