

Cyrus Todiwala

Mister Todiwalas Bombay

Originalrezepte & Erinnerungen aus Indien

Gebunden, 272 Seiten
 mit 200 farbigen Abbildungen
 Preis € [D]29,95 [A] 30,80 / sFr 40,90
 ISBN 978-3-86873-712-7
 Erscheinungstermin 6. Oktober 2014



Für den preisgekrönten Koch Cyrus Todiwala wird Mumbai immer Bombay bleiben: die vibrierende, farbenprächtige Stadt seiner Kindheit, die seine Leidenschaft für das Kochen weckte. Auf seiner kulinarischen Reise durch diese aufregende Metropole präsentiert er traditionelle Familienrezepte sowie einfache, aber doch raffinierte moderne Gerichte und lässt seine eigenen kulinarischen Inspirationen einfließen. Die Vielfalt der Rezepte reicht von einfachen Snacks und authentisch zubereiteten Currys über opulente Fisch- und Fleischgerichte, delikate Chutneys, Gemüse, Reis und Brote bis hin zu Desserts und Getränken. Ein eigenes Kapitel widmet sich ganz der faszinierenden Straßenküche Bombays. Das Beste der indischen Küche, atmosphärische Bilder und persönliche Erinnerungen des Autors fangen das besondere Wesen von Mumbai/Bombay ein.



Cyrus Todiwala, geboren in Bombay, wurde nach einer Kochausbildung Hauptkitchenchef der elf Restaurants der indischen *Taj*-Hotelkette. 1991 eröffnete er in London sein erstes Restaurant. Heute ist er einer der bekanntesten indischen Köche Großbritanniens, führt drei namhafte indische Restaurants in London (*Mr Todiwala's Kitchen*, *Spice Café Namaste*, *The Park Café*), tritt regelmäßig im Fernsehen auf und kreierte eine eigene, sehr erfolgreiche Gewürz- und Saucenserie. Sein ruheloser, unternehmerischer Geist steht nie still.

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei Fotografien zum Abdruck freigegeben. Rezepte können auf Anfrage gedruckt werden.

PRESSEBILDER

KNESEBECK
Das besondere Buch



Bild 01
Seite 24
Hähnchen Tikka



Bild 02
Seite 26
Omelett mit Kichererbsen



Bild 03
Seite 39
Stimmungsbild 1



Bild 04
Seite 61
Garnelen in süßscharfer
Sauce



Bild 05
Seite 78
Huhn mit Aprikosen



Bild 06
Seite 83
Lammkoteletts in der
Kartoffelkruste



Bild 07
Seite 85
Stimmungsbild 2



Bild 08
Seite 88-89
Lammfleisch mit Linsen
und Reis



Bild 09
Seite 96
Cottage Pie mit Ingwer



Bild 10
Seite 106
Butter-Hähnchen



Bild 11
Seite 115
Stimmungsbild 3



Bild 12
Seite 116
Rosa-Tannenzäpfle-
Kartoffeln mit geröstetem
Sesam



Bild 13
Seite 130
Gegrillter Panir in grünem
Masala



Bild 14
Seite 149
Mit Ei gefüllte Koti



Bild 15
Seite 169
Hüpfende Hähnchen-
Samosas



Bild 16
Seite 181
Ballon-Fladenbrot



Bild 17
Seite 212
Grünes Kokos-Chutney auf
parsische Art



Bild 18
Seite 228
Parsischer Griespudding



Bild 19
Seite 231
Möhrenkonfekt



Bild 20
Seite 234
Karamellpudding nach
Bombay-Art



Bild 21
Seite 248
Lassi Natur

Copyright:
Helen Cathcart/Knesebeck Verlag

**Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten.
Bis zu drei Fotos und das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung hono-
rarfrei.
Rezepte dürfen auf Anfrage abgedruckt werden.**