

Presstext

Würzig, scharf, exotisch: Kaum ein anderes Land bietet eine so große Bandbreite an aromatischen Gerichten wie die indische Küche. Egal ob Vegetarier oder Fleisch- und Fischliebhaber – jeder kommt hier auf seine Kosten! Amandip Uppal präsentiert in ihrem hinreißend gestalteten Kochbuch traditionelle indische Rezepte, Spezialitäten der nord- und südindischen Küche und Gerichte sowohl für den Alltag als auch für ein elegantes Dinner, die für ein echtes Geschmacksfeuerwerk sorgen. Sie findet dabei einen neuen lässigen Zugang zur indischen Küche und den Beweis, dass indisch kochen alles andere als kompliziert sein muss. So stellt sie zu Beginn des Buches 15 Grundgewürze vor, die für alle Rezepte verwendet werden können und erklärt in einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitungen wie Gerichte vom klassischen Butterhähnchen über gefüllte Okras bis hin zum Koriander-Erdnuss-Chutney oder einem leckeren Mandel-Safran-Kuchen gelingen. Ausdrucksstarke Fotos, Erklärungen zur Zubereitung der wichtigsten Basics und witzige Illustrationen machen das Buch zu einem Must-Have für alle Indien-Fans – Daumenkino inklusive!



Amandip Uppal lernte dank ihres Vaters, einem talentierten und innovativen Koch, bereits als Kind die Zubereitung traditioneller indischer Gerichte. Ihre Kochleidenschaft führte schließlich zur Gründung ihres Unternehmens *The Lotus Food and Events Company* und dem Onlineshop

chillihotchocolate.com, der ihre Begeisterung für Design und gutes Essen widerspiegelt. Sie arbeitete außerdem bereits als Stylistin und Journalistin für *The Times* oder *Condé Nast Traveller* und lebt in London.

Lisa Linder hat für viele führende internationale Zeitschriften und Verlage die ganze Welt bereist. Sie arbeitete bereits mit Jamie Oliver, Peter Gordon und Alain Ducasse und hat Bücher für Giorgio Locatelli und Michel Roux fotografiert. Bei der australischen *Vogue* arbeitete Sie als Kunstredakteurin.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Amandip Uppal (Rezepte) & Lisa Linder (Fotos)

Einfach indisch!

Der entspannte Weg zum perfekten Curry

**Gebunden, 256 Seiten,
mit 200 farbigen Abbildungen,
aus dem Französischen von Linde Wiesner
Preis € 24,95 [D] 25,70 [A]
ISBN 978-3-86873-960-2
Erscheinungstermin 21. September 2016**

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei der folgenden Fotos und die dazugehörigen Rezepte zum Abdruck freigegeben: S. 2, S. 6, S. 27, S. 39, S. 41, S. 53, S. 59, S. 69, S. 81, S. 87, S. 97, S. 109, S. 115, S. 119, S. 132, S. 139, S. 141, S. 153, S. 161, S. 167, S. 169, S. 173, S. 191, S. 195, S. 201, S. 211, S. 221, S. 224, S. 239.

Pressebilder

Amandip Uppal: Einfach indisch!

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1

Seite 2

Die indische Küche ist bekannt für ihre aromatischen Gewürzmischungen.



Bild 2

Seite 6

Würzig, scharf, exotisch - Gemüse, Fisch und Fleisch: Die Vielfalt der indischen Küche ist groß!



Bild 3

Seite 27

Kichererbsenpannkuchen mit Karotten



Bild 4

Seite 39

Garnelen mit Knoblauch, Ingwer und Chili



Bild 5

Seite 41

Hähnchenspieße mit Sesam und Ingwer



Bild 6

Seite 53

Samosas mit verschiedenen Füllungen



Bild 7

Seite 59

Chana Masala



Bild 8

Seite 69

Gebratener Blumenkohl mit Erbsen



Bild 9

Seite 81

Gefüllte Okras



Bild 10
Seite 87
Gegrillte Auberginen mit
Chili-Granatapfel-Dressing



Bild 11
Seite 97
Muscheln in scharfer
Ingwer-Kokos-Sauce



Bild 12
Seite 109
Fischfilet in Tamarindensauce



Bild 13
Seite 115
Butterhühnchen



Bild 14
Seite 119
Parathas mit Minze



Bild 15
Seite 132
Naan mit Zwiebel-Koriander-
Füllung



Bild 16
Seite 139
Kokosreis



Bild 17
Seite 141
Reis mit ganzen Gewürzen,
Linsen und Röstzwiebeln



Bild 18
Seite 153
Hühnchen-Pulao



Bild 19
Seite 161
Rohkostsalat mit Gewürz-
dressing



Bild 20
Seite 167
Avocado-Mais-Salat mit Chili
und Koriandergrün



Bild 21
Seite 169
Sprossensalat mit Knoblauch
und Ingwer



Bild 22
Seite 173
Koriander-Erdnuss-Chutney



Bild 23
Seite 191
Knoblauch-Ingwer-Mischung
mit roten Chilischoten



Bild 24
Seite 195
Eingelegte Zitronen mit
Pfeffer, Ingwer und Knob-
lauch



Bild 25
Seite 201
Mandel-Safran-Kuchen



Bild 26
Seite 211
Süße Fadennudeln mit
Honig und Rosinen



Bild 27
Seite 221
Ayurvedischer Entgiftungstee



Bild 28
Seite 224
Süßes und salziges Lassi



Bild 29
Seite 239
Kokos-Granatapfelkern-
Koriander-Topping



Bild 30
Stylisten, Journalistin und
begeisterte Köchin zugleich:
Amandip Uppal

Copyright:
Lisa Linder/Knesebeck Verlag

**Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, ein Autorenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.
Online dürfen Sie gern mehr Bilder (in geringerer Auflösung) zeigen.**