

Massaman Beef Curry

Zartes Fleisch. Weiche Süßkartoffeln. Sämige Sauce. Massaman Curry verführt dich mit einem anziehenden Duft und intensiven Aromen. Da das Gericht aus dem Süden Thailands stark durch die malaysische und indische Küche geprägt wurde, kommt hier das Beste der drei Länder zusammen. Orientalische Gewürze wie Kardamom, typische thailändische Aromen von Tamarinde und Kokosmilch sowie Malaysias Liebe für Rindfleisch. Alles zusammen verschmilzt zum Curry aller Currys: Massaman Beef Curry. Ein cremiger Traum, bei dem man am liebsten sofort mit dem Löffel aus dem Topf essen mag.

Chicken Tikka Masala

Tomatig. Würzig. Cremig. Chicken Tikka Masala gilt als das beliebteste Gericht Großbritanniens und vereint die indische mit der britischen Küche. Hier wird das Beste aus beiden Welten kombiniert. Indische Gewürze und die britische Saucenkunst. Heraus kommt ein in Joghurt und Gewürzpaste mariniertes Hähnchen, das gegrillt und in einer Tomaten-Sahne-Sauce serviert wird. Kein Wunder, dass das Curry inzwischen als britisches Nationalgericht gilt.

Ananas-Shrimp-Curry

Fruchtig. Sämig. Exotisch. Thailändisches Ananas-Shrimp-Curry schickt deine Geschmacksnerven auf eine wilde Reise! Hier

baden Garnelen und zuckersüße Ananas-Stückchen in einer cremigen Sauce aus Kokosmilch und thailändischer Red Curry Paste. Ausschlaggebend für den authentischen Geschmack sind jedoch die richtigen Gewürze und Kräuter. So sind neben Dried Shrimp Paste vor allem Limettenblätter, Thai-Basilikum und Tamarindenpaste essentiell. Zaubere dein eigenes Ananas-Shrimp-Curry und genieße das Gefühl, in einer der vielen thailändischen Garküchen zu speisen.

Pumpkin Masala

Wusstest du, dass Butternuss-Kürbis eine beliebte Zutat der indischen Küche ist? Zusammen mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen wie Kreuzkümmel, Kurkuma und Garam Masala entsteht ein ebenso klassisches wie fantastisches Gericht. Perfekt, um dich an kalten Herbsttagen zu wärmen und deine Geschmacksnerven auf eine Reise nach Indien zu schicken.

Butter Chicken

Geschmeidiger geht es nicht! Ignoriere die Kalorien und tauch deinen Löffel in diesen cremigen Traum aus Hühnchen, Butter und Gewürzen. Wer Butter Chicken noch nicht probiert hat, verpasst eins der schönsten Gerichte der indischen Küche. Also ran an den Kochtopf und probier' dich an diesem authentischem Rezept.

Chicken Ginger

Feuriger Ingwer, zartes Hähnchen, cremige Sauce! Dürfte ich bis an mein Lebensende nur noch ein nicht vegetarisches Gericht essen dürfen, vermutlich wäre es Chicken Ginger. Der deutsche Sternekoch Tim Raue ist der gleichen Meinung, nennt Chicken Ginger sein Lieblingsgericht. So schaffte es das legendäre Curry auch zu Kitchen Impossible. Was mich begeisterte: Beide Rezepte sind extrem ähnlich. Grund genug für euch, Chicken Ginger einmal nachzukochen und rauszufinden, was es mit dem Mythos auf sich hat.