Samosas

Dreieckig. Gefüllt. Frittiert. Samosas sind indische Teigtaschen, die in Öl ausgebacken werden. Besonders oft sind sie dabei mit einer würzigen Mischung aus gestampften Kartoffeln und Erbsen gefüllt. Auch wir lieben diese Zubereitung mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Garam Masala, Fenchelsamen und Kreuzkümmel. Und wer auf die traditionelle Zubereitung mit Ghee verzichtet und stattdessen vegane Butter verwendet, kann die Samosas im Handumdrehen veganisieren.

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.

Tikka Masala Currypaste

Frisch geröstete Gewürze, Koriander, Ingwer, Knoblauch und Chillis. Vielmehr braucht es nicht für eine hausgemachte Tikka Masala Currypaste. Jetzt steht dem weltbesten Chicken Tikka Masala nichts mehr im Wert. Also an die Mörser, fertig, los.

Koriander-Minz-Chutney

Erfrischend. Würzig. Leicht scharf. Koriander-Minz-Chutney ist ein klassisch indischer Dip. Oft wird er zum Beispiel zu Samosas gereicht. Wer es etwas cremig mag, kann (veganen) Joghurt zum Chutney geben und so eine besonders sämige Sauce zaubern. Beide Varianten schmecken köstlich.

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.

Aloo Posto

Indien gilt als Paradies für Vegetarier. Ein erstklassiges Beispiel: Aloo Posto – Kartoffeln in Mohnsauce. Hier baden die Erdäpfel in einer selbstgemachten, veganen Paste, die nicht nur besonders cremig, sondern auch extra aromatisch ist. Tatsächlich ist der Geschmack schwer zu beschreiben. Ein Grund mehr, warum du dieses traditionelle Rezept der bengalischen

Küche einmal selbst ausprobieren solltest.

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 kindischen Küche. Also ran an den Kochtopf und probier‘ dich an diesem authentischem Rezept.

Naan-Brot

Weich, buttrig, zart. Naan-Brot ist der perfekte Begleiter für deine Currys. Durch den Joghurt im Teig wird das indische Fladenbrot besonders luftig und plustert sich beim Backen schön auf. Obwohl traditionell über offenem Feuer gegart, kann Naan auch ganz einfach in der Pfanne zubereitet werden. Bei mir hat es nicht mal Zeit kalt zu werden, bevor ich es schon in allerhand köstliche Dips, Currys und Saucen tunke.

Gurken Raita

Du liebst scharfe Currys? Dann verschaff deiner Zunge zwischendurch eine wohl verdiente Abkühlung. Wie? Mit einer

cremigen Gurken Raita. Dank dem erfrischenden Joghurt-Dip bleibt dein Gericht authentisch und bekommt einen zusätzlichen Frische-Kick. Für die perfekte Symbiose und puren Genuss.

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 Impossibel. 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.

Indisches Roti

Indisches Roti bzw. Chapati ist kurzgebackenes, knuspriges Fladenbrot. Das allein ist schon ein Genuss für sich! Einfach unwiderstechlich werden die Roti für mich aber mit einer Knoblauch-Glasur. Das beste: Eure Roti sind in nur 30 Minuten fertig! Dann könnt ihr sie einfach pur genießen oder zum Beispiel zu einem Curry servieren.

Mango-Maracuja-Sorbet

Selbstgemachtes Eis gibt es hier mindestens einmal die Woche. Wenn ich etwas mehr Zeit habe oder am Wochenende den Nachmittag sowieso mit Kochen beschäftigt bin, nutze ich die Zeit super gerne für mein Mango-Maracuja-Sorbet. Es braucht nur zwei Zutaten und zugegebener Maßen etwas Geduld. Dafür ist das Ergebnis sensationell. Ich erinnere mich daran, wie wir in meiner Zeit im Studentenwohnheim in Österreich plötzlich mit zwölf Leuten aus einer Form gelöffelt haben, nachdem immer mehr Freunde in die Küche kamen, um zu probieren. War dann natürlich ratzfatz alle, aber alle glücklich.