



[Meera Sodha](#)

Original indisch

Über 130 Familienrezepte. Einfach, köstlich, aromatisch

Yotam Ottolenghi sagt über dieses Buch: „[Es] ist bezaubernd, persönlich, voller Liebe und Knoblauch“. Eine bessere und charmantere Empfehlung kann man sich kaum vorstellen. Das Buch präsentiert auf 312 Seiten die ganz klassische indische Küche – einfach, aromatisch und schlichtweg köstlich. 130 Rezepte hat die Foodbloggerin und Köchin Meera Sodha niedergeschrieben. Rezepte, die davor innerhalb ihrer Familie von Generation zu Generation mündlich weitergegeben wurden. Eine Mühe, die sich gelohnt hat, denn herausgekommen ist eine sehr persönliche Rezeptsammlung und ein ganz authentischer Einblick in die indische Kochtradition. Schon beim Lesen der Rezeptliste läuft einem das Wasser im Munde zusammen: köstliche Samosas, saftiges Auberginen-Kirschtomaten-Curry, würziger Lamm-Burger, scharfer Kalmar mit Spinat-Tomaten-Koriander-Salat, Karamellisiertes Zwiebel-Kokos-Eier-Curry, ein klassisches Dal, Dattel-Tamarinden-Chutney oder Pistazieneis mit Safran.



Das Beste aber ist: Sodha beweist in ihrem Buch, dass die indische Küche alles andere als kompliziert ist. Extras gibt es zu den passenden Getränken, auch Wein!, und zu den landestypischen Zutaten, die es in der Regel im gut sortierten Supermarkt oder Asialaden auch bei uns problemlos zu kaufen gibt.

Das Buch ist besonders liebevoll gestaltet, farbenfroh wie die indische Küche und von außen wie innen ein Augenschmaus!

Meera Sodha wuchs in England auf. Ihre Großeltern stammen aus Gujarat, Indien. Sie wanderten aus und landeten 1972 schließlich in England. Die traditionelle Familienküche wurde gepflegt und mündlich weitergegeben. Meera ist die Erste, die die Rezepte aufgeschrieben hat. Sie hat einen Food-Blog und kocht gelegentlich in Restaurants oder Pubs in London.

[Meera Sodha](#)

Original indisch

Über 130 Familienrezepte. Einfach, köstlich, aromatisch

ISBN 978-3-8310-2784-2
312 Seiten, 198 x 255 mm
Ca. 160 Farbfotografien
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)