

Urlaubsküche daheim genießen

mit Gabi Wolpensinger



China

Indien



Kochbuch für das Modell TM31

Notizen:

China

Frischer Sprossensalat	10
Spargelsalat	12
Mariniertes Chinagemüse	14
Grüner Salat mit Hackbällchen	16
Eiersuppe	18
Scharf-Saure-Glasnudelsuppe	20
Bunte Eiersuppe	22
Chinesisches Huhn	24
Chinesischer Salat	26
Scharfes Curryfleisch	28
Chilisoße	30
Frühlingsstrudel	31
Pflaumensoße	32
Frühlingsrollen	34
Chinakohlsäckchen mit Erdnussoße	37
Saure Bohnen mit Hackbällchen	40
Asiareis	42
Spinatfisch in Kokossoße	44

Sushi Reiswürfel	46
Chop Suey	48
Dreifarbenhuhn	50
Nudelpfanne	52
Putencurry	54
Nudelpfanne mit knuspriger Ente	56
Dim Sum mit pikanter Füllung	58
Asiatisches Chiliöl	60
Chinesische Gewürzmischung	60
Fruchtsalat mit Marinade	62
Pikanter Obstsalat	62
Obstsalat mit Mangocreme	64
Kokoseis	64
Ananasreis mit Pistazien	66
Frucht-Baiser	68
Kekse	70
Süße Bällchen	72
Litschisekt	72
Willkommensgetränk	74

Prickelnder Traum74

Indien

Bohnensalat 78

Indischer Krautsalat 80

Reissalat 82

Kichererbsensalat 84

Hähnchennuggets 86

Süß-scharfe Soße 86

Chilishrimps 88

Limettendip 88

Panir (Hüttenkäse) 90

Panir mit Paprika und Tomaten 92

Teufelseier 94

Gurkenraita 94

Feurige Bananensuppe 96

Linsensuppe mit Huhn 98

Kalte grüne Suppe 100

Limettensuppe 102

Fisch in Tomatensoße 104

Gemüsecurrytopf	106
Krabben auf indische Art	108
Fisch mit Gemüse	110
Pikantes Curryfleisch	112
Masala (Rote Gewürzpaste)	114
Massaman-Würzmischung	115
Scharfes Currygewürz	116
Milde Currypaste	116
Naan (Hefebrot)	118
Chapatis	118
Kokos-Eiscreme mit Mangosoße	120
Kokospudding mit Obst	122
Bananenküchlein	124
Mandelpudding	124
Bananen-Limetten-Lassi	126
Mango-Lassi	126
Indischer Kaffee	128
Melonendrink	128