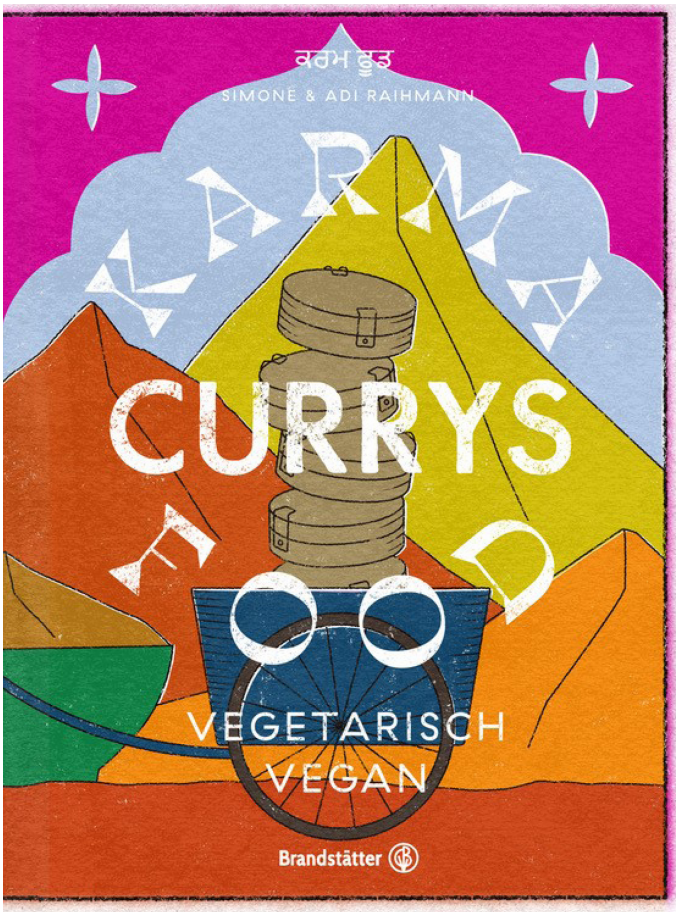
Presseinformation

Brandstätter



Adi Raihmann
Simone Raihmann
Mit Fotografien von Vanessa Maas

Karma Food Currys

Vegetarisch & Vegan

ISBN 978-3-7106-0536-9
28,– €
Format 20,5 × 27,5 cm
208 Seiten, 100 Abbildungen
Hardcover

30. August 2021

Pressekontakt
Friederike Harr & Anna Klaus
presse@brandstaetterverlag.com
T ++43-(1)-5121543-252
www.brandstaetterverlag.com

Diese Currys machen glücklich! Nach dem großen Erfolg von „Karma Food“ nehmen uns Simone und Adi Raihmann mit auf einen Abenteuertrip durch die Welt der besten original-indischen Currys. Wir reisen nach dem Dabba-Prinzip: Das ausgeklügelte Logistik-System, das in Indien dafür sorgt, dass täglich über 200.000 Lunchboxen (Dabbas) per Fahrrad geliefert werden. Inhalt der schimmernden Behälter: mit Liebe zubereitetes Curry.
Wir lernen Land und Leute kennen und kosten uns durch die Vielfalt lokaler Lieblingscurrys – einige feurig, andere mild, alle aromatisch! In der pulsierenden Hauptstadt Delhi wird das Nationalgericht nach Belieben mit Rosinen versüßt. In der Stadt Kochi im Südwesten des Landes ist Kokosmilch wiederum die entscheidende Zutat. Rezepte für indische Brote, Fladen und Chutneys und, für Eilige, eine vorbereitete selbstgemachte Currypaste, um in wenigen Minuten ein Essen zu zaubern, komplettieren das Buch. Alle Speisen sind ayurvedisch – und garantieren damit Balance und viel Energie!

Karma Food goes Curry: die besten indischen Originalrezepte

Alle Rezepte funktioniern auch als Lunchbox oder to go

Ayurvedisch - vegetarisch - vegan: einfach köstliches Comfort Food!

Die Autor/innen

Bei Adi Raihmann ist der Herd eigentlich immer an. Zunächst wusste er nichts von seiner versteckten Leidenschaft, erst durch Karma Food fand er seine liebste Bühne und seinen Kreativspielplatz: die Karma Kitchen. Drei brodelnde Töpfe und zwei klingelnde Telefone bringen ihn – Kapha sei dank – nicht aus dem Gleichgewicht, sondern geben seinem Löffel extra Schwung. Adi liebt es, alle mit leckerem Essen glücklich zu machen, unterhält während des Kochens mit Karaoke-Einlagen und hat, wenn alle schweigend das Festmahl genießen, stets eine spannende Geschichte parat.

Simone Raihmann brannte schon immer dafür, ihr eigenes Business zu gründen, und hat stets einen Plan B – oder neuen Business-Plan – im Ärmel. Simone besteht zu 99 % aus Single Origin Espresso und steckt voller Elan – egal ob es darum geht, Neues auszuprobieren, innovative Karma-Food-Produkte zu kreieren oder ihre Leidenschaft für Interiordesign auszuleben, die nicht zuletzt in den Karma-Food-Lokalen spürbar ist. Ihr Herz schlägt für Natur(wein) und ihren Hund Charlie-Boy.