Die indische Küche: Vielfältigkeit und exotische Raffinesse

Indisch Kochen leicht gemacht mit dem Online-Gewürzversand MicroSpices

Die indische Küche gewinnt immer mehr Freunde in Deutschland, denn indisches Essen ist gesund, schmackhaft und abwechslungsreich. Gerade für Vegetarier ist Indien ein wahres Schlemmerparadies und die Auswahl an köstlichen Gemüse-, Reis- und Linsengerichten ist wirklich immens. Die Restaurants in Deutschland bieten meist nur nordindische Küche an und das auch leider nur in allzuoft schwankender Qualität. Das liegt daran, dass die wenigsten Restaurants von gut ausgebildeten Köchen geführt werden - als ob die Nationalität allein ausreichte, die Küche eines bestimmten Landes vorbildlich zu repräsentieren!

Wer keine Lust auf pampige, verkochte und zu scharf gewürzte Currys hat, sollte nach Indien fahren - oder selbst kochen. Entgegen der vorherrschenden Meinung sind die meisten indischen Gerichte - von ein paar Ausnahmen abgesehen - nicht besonders kompliziert in der Zubereitung und mit einem der vielen hervorragenden Kochbücher zum Thema "Indische Küche" ausgestattet, gelingt ein landestypisches Curry auch in Deutschland.

Das Geheimnis und der Dreh- und Angelpunkt der indischen Küche sind die Gewürze. Sie sorgen nur für Geschmack und sind mit ihren verschiedenen Farben, Aromen und (ungemahlenen) Formen ein Fest für die Sinne.

Wer in seiner Stadt ein indisches Lebensmittelgeschäft hat, kann sich glücklich schätzen, Kardamom, Koriander, Kurkuma, Ingwer, Bockshornkleesamen, Cumin oder Garam Masala vor Ort kaufen zu können, allerdings sollte man unbedingt auf die Frische der Gewürze achten. Nur allzuoft werden dem ahnungslosen Kunden Gewürze verkauft, die ihr Aroma und ihre Würzkraft schon lange eingebüßt haben. Ein Problem sind darüber hinaus die Mengen: Wer nur gelegentlich indisch kochen möchte und gezwungen ist, 50- oder gar 100-Gramm-Packungen zu kaufen, wird diese kaum in absehbarer Zeit aufbrauchen können, so dass die Gewürze, selbst wenn sie einstmals frisch waren, ihre Würzkraft und ihr Aroma verlieren. Kein Wunder, wenn das mit viel Mühe selbst gekochte Curry dann enttäuscht!

Wer auf Nummer sicher gehen möchte und Wert auf einwandfreie Qualitätsware legt, bestellt seine Gewürze ganz bequem und risikolos online bei http: //www.microspices.com . MicroSpices bietet ein umfangreiches Sortiment aller Gewürze, die auch zum Kochen indischer Gerichte benötigt werden; regelmäßige und umfangreiche Produktkontrollen sind bei MicroSpices eine Selbstverständlichkeit. Durch das innovative Konzept der Portionspackungen gehören abgelaufene Gewürze der Vergangenheit an: Jede Packung enthält genau 10 Gramm Gewürz, das entspricht zwei Esslöffeln Füllmenge und ist damit ausreichend für ein Menü für bis zu vier Personen. Die aromaschonende Spezialverpackung schützt die kostbaren Aroma- und Geschmacksstoffe der Gewürze, so dass immer das volle Geschmackserlebnis garantiert ist. Die Dosierung wird somit zum Kinderspiel. Ein weiterer Vorteil: Alle Gewürze, selbst der besonders edle und kostbare Kardamom, sind zum selben günstigen Preis erhältlich.

MicroSpices unterhält unter http://www.microspices.com/Indien eine interessante Länderseite, auf der man viel Wissenswertes zum Thema "Indische Küche" erfahren kann. Auch zu vielen anderen Länderküchen - von der heimischen deutschen bis hin zu sehr exotischen - findet man interessante Informationen und die erforderlichen Gewürze.

Pressekontakt

MicroSpices UG (haftungsbeschränkt)

Herr Frank Lange
Holunderweg 15
76327 Pfinztal

microspices.com
marketing@microspices.com

Firmenkontakt

MicroSpices UG (haftungsbeschränkt)

Herr Frank Lange
Holunderweg 15
76327 Pfinztal

microspices.com
marketing@microspices.com

MicroSpices ist ein Online-Shop, der sich auf den Vertrieb von Gewürzen in praktischen Portionspackungen spezialisiert hat. Jede Portionspackung beinhaltet 10g und ist ausreichend für die Zubereitung eines schmackhaften Menüs für 1-4 Personen. Abgelaufene Grossverpackungen gehören mit MicroSpices der Vergangenheit an.

Anlage: Bild