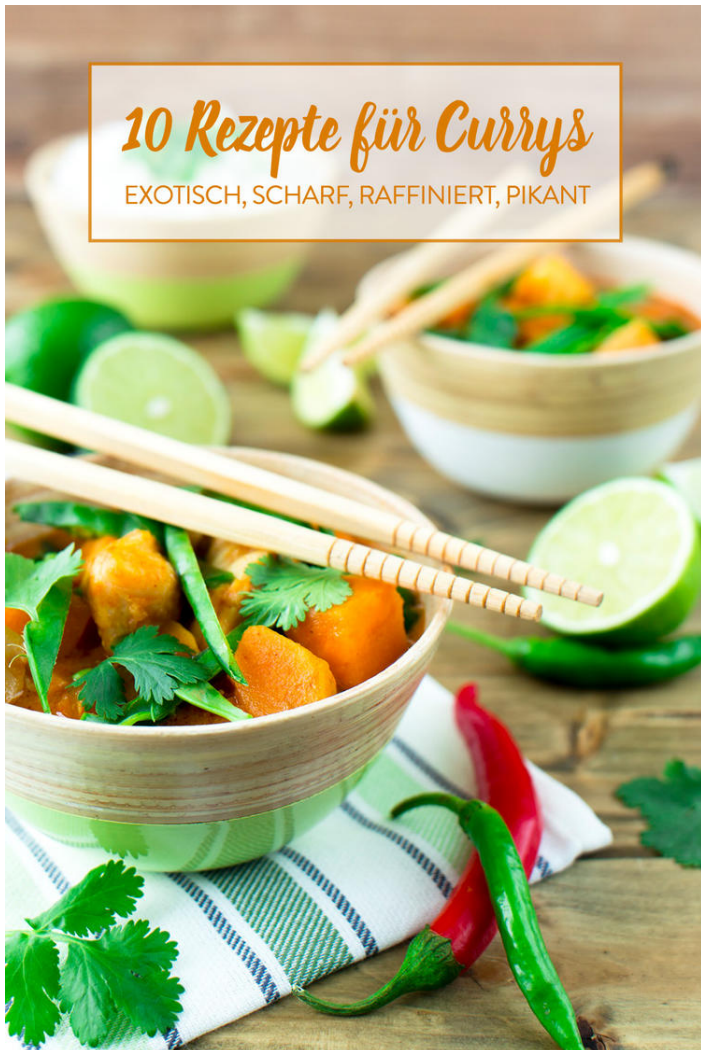


Der Duft gegen Fernweh! 10 Ideen für Currys



10 Rezepte für Currys

EXOTISCH, SCHARF, RAFFINIERT, PIKANT

Bei so viel Aroma in einem Topf, möchte man am liebsten in den nächsten Flieger steigen und Richtung Thailand reisen. Wenn's doch nur so einfach wäre Doch - genauso einfach ist es. Ja okay, vielleicht kann nicht jeder so mir nichts dir nichts in den fernen Osten reisen, aber gegen das obligatorische Fernweh ankämpfen - das kann jeder. Und zwar jetzt. Sofort. In der nächsten halben Stunde. Wie das funktioniert? Die Bloggerriege macht es vor, wir machen es nach. Und laden dich auf eine exotische Schlemmerreise durch die Welt der Currys ein.

Rotes Thai-Curry mit Süßkartoffeln und Erdnüssen

Un den Anfang macht ... na klar, wie soll es auch anders sein - der Klassiker unter den Currys, das rote Thai-Curry. Und wie das immer so ist, mit den besonders

beliebten Rezepten, hat jeder Hobbykoch sein ganz eigenes Lieblingsrezept. Die wunderbare Elle mag ihr Curry am liebsten mit Süßkartoffeln und Erdnüssen. Ein ganz wunderbares Duett! [Zum Rezept](#)



[Rotes Thai-Curry mit Süßkartoffeln und Erdnüssen](#) © Elle Teuscher | Elle Republic

Linsencurry mit gebratenem Tofu und Ingwer

So viele Eiweißbombchen auf deinem Teller - Kichererbsen, Linsen und Tofu. Nicht irgendwie, sondern in Kombination mit Kurkuma, Currypulver und Kokosmilch - als cremiges Curry eben. Oder als Fitnessfood auf Asiatisch. Ganz so, wie du es am liebsten magst. [Zum Rezept](#)

Der Duft gegen Fernweh! 10 Ideen für Currys



Linsencurry mit gebratenem Tofu und Ingwer © Saskia in der Au | Foodlikers

Chicken Curry Garam Masala

Hallo Zungenbrecher, hallo indische Küche, hallo Lieblingsgericht! Einmal probiert und schon bist du dem indischen Klassiker verfallen. Glaubst du nicht? Dann solltest du dich dringend der Komposition aus schwarzem Kardamom, Zimt, Gewürznelken, schwarzem Pfeffer und Kreuzkümmel hingeben. Mehr Geschmack geht kaum.

[Zum Rezept](#)



Chicken-Curry-Garam-Masala © Foodistas

Thai-Fisch-Curry

Wer möchte bei diesem Farbenspiel nicht in den fernen Osten reisen, sich von Koriander verführen und von einem thailändischen Koch verwöhnen lassen? Eben! Und für alle Daheimgebliebenen hat uns Sia ihr liebstes Rezept für ein Thai-Fisch-Curry verraten. Das einzige, das wir jetzt noch vermissen - das Meer. Und den Strand. [Zum Rezept](#)

Der Duft gegen Fernweh! 10 Ideen für Currys



Thai-Fisch-Curry © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

Indisches Blumenkohl-Okra-Curry

Mit dem grünen Gemüse ist es ein bisschen wie mit deinem Lieblingspulli - geliebt, vergessen und wiederentdeckt. In diesem Fall nicht in den Tiefen deines Kleiderschranks, sondern inmitten von Tomaten, Blumenkohl und allerhand Gewürze - in einem indischen Curry eben. [Zum Rezept](#)



Indisches Blumenkohl-Okra-Curry © Ela | Transglobal Pan Party

Mango-Süßkartoffel-Curry

Ganz schön hip, die kleinen Knolle! Erst kannte sie niemand, jetzt wollen sie Alle - als fette Fritten zum Beispiel. Oder in asiatischen Currys. Besonders hübsch und besonders lecker - die rote Variante. In Kombination mit Mango ein fruchtiges Farbenspiel auf deinem Teller. [Zum Rezept](#)

Der Duft gegen Fernweh! 10 Ideen für Currys



Mango-Süßkartoffel-Curry © Patrick Rosenthal | Ich machs mir einfach

Süßkartoffel-Kokos-Pfanne mit Hähnchen

Cashewkerne machen jedes Gericht ein bisschen besser, Kokosmilch auch und Süßkartoffeln erst recht. Noch schnell mit Paprika, Chili und Oregano verfeinert und du darfst dich auf ein herrlich duftendes Curry der Extraklasse freuen. [Zum Rezept](#)



Süßkartoffel-Kokos-Pfanne mit Hähnchen © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Veganes Gemüse-Curry mit Reis

Oh du schöne Paprika. Endlich hat man dir mal ein ganz eigenes Gericht gewidmet. Als rote, gelbe, grüne Schote bringst du eine feine Süße und eine angenehme Würze mit. Perfekt also, um es sich mit Karotte, Knoblauch und Kokosmilch bequem zu machen. [Zum Rezept](#)



Veganes Gemüsecurry mit Reis © Catrin Neumayer |

Der Duft gegen Fernweh! 10 Ideen für Currys

CookingCatrin

Indisches Hähnchen-Curry

Manchmal sind die einfachsten Rezepte die Besten! Bei diesem wunderbar cremigen Curry kommt alles aus einem Topf - Hähnchenbrust, Tomaten und allerhand Gewürze. Eine aromatische Geschmacksexplosion der indischen Art. [Zum Rezept](#)



[Indisches Hähnchen-Curry](#)

Auberginen-Kichererbsen-Curry

Was damit gemeint ist, wenn die Modewelt mal wieder von Gewürzfarben spricht? Vielleicht die Geschmacksexplosion von Sia's Auberginen-Kichererbsen-Curry. Eine Prise Koriander, ein Teelöffel Cayennepfeffer und ein Hauch Kumin heizen dem asiatischen Klassiker mächtig ein. [Zum Rezept](#)



[Auberginen-Kichererbsen-Curry](#) © Anastasia Franik | Sia's Soulfood