

# Indische, tibetische und nepalesische Speisen und Getränke

<b>Gericht</b>	<b>Inhalt</b>	<b>Herkunft</b>
Aloo	Kartoffeln	Südamerika
Anghari Kadhai Ghost	Hammelfleisch mit Tomaten und Paprika	.
Baghare Bengan	Auberginen mit Erdnüssen und Tamarinden	Hyderabad
Bharta	Auberginen, Zwiebeln, Tomaten	Pandjab
Bhat	Reis	.
Bhindi	Okraschoten	.
Biryani	Reis-Gemüse-Mix	.
Bobi	ähnlich Crepes, gefüllt und gerollt	Tibet
Bonda	gewürzte Kartoffelbällchen	Südindien
Boti	Kebab-Gericht	Hyderabad
Chappati	Fladenbrot, etwas dicker, an der Ofenwand gebacken	.
Chenchki	.	Bengalen
Cholar Dal	bengalische Kichererbsen	Bengalen
Curd	Joghurt	.

Curry	helle Soße mit Einlage	.
Dabbal Ka Meetha	Brotpudding (Nachspeise)	Hyderabad
Dal	Linsen	.
Dal Makhani	Linsengericht mit roten Bohnen	Pandjab
Dhingri Dulma	Pilze mit Quark und Kreuzkümmel	Uttar Pradesh
Dohi Machch	Frischwasserfisch in Joghurt	Bengalen
Dosai, Dosa	Reispfannkuchen mit Gemüse, Ei oder Kartoffeln	Südindien
Dum Ka Murgh	Huhn, in eigenem Saft mit Gewürzen gedünstet	Hyderabad
Dum Ke Kebab	Kebab-Gericht	Hyderabad
Galouti	Kebab	Uttar Pradesh
Ghobi	Blumenkohl	.
Goa Curry	Meeresfrüchte in exotischer Soße	Goa
Gosht Korma	Lamm Curry mit Safran, Muskat, Kardamon	Uttar Pradesh
Gulab Jamun	Süßer Nachtisch, Teigbällchen in süßer Soße	.
Hara Chholia Te Paneer	Kichererbsen mit Quark	Bengalen
Idli	gedämpfter Reispfannkuchen (Frühstück)	Südindien

Iggaru Royya	Garnelen mit Kreuzkümmel, Bockshornklee und Pfeffer	Südindien
Jhinga	Garnelen	Pandjab
Kachchi Biryani	Hammel, Huhn, Ei	Hyderabad
Kadhai Chhole	Kichererbsen oder Huhn aus dem Wok	Pandjab
Kairi Ka Do Piazza	Lamm und rohe Mangos mit Zwiebeln gekocht	Hyderabad
Kakori	Kebab	Uttar Pradesh
Kari = Curry	Soße	.
Kebab	Fleisch vom Spieß	Pandjab
Kher	Reispudding	.
Kofta	Fleischbällchen oder vegetarische Bällchen	Uttar Pradesh
Kothay	gebratene Momo (Teigtaschen)	Tibet
Kubani Ka Meetha	Süßspeise aus getrockneten Aprikosen	Hyderabad
Kuch Meetha	Nachtisch	.
Lassi	Joghurtgetränk, Buttermilch	Pandjab
Lau Chingri	Garnelen und Kürbis	Bengalen
Machchi	Fisch	Pandjab
Makhani	in Butter	Pandjab

Makhani	Tomatencurry	.
Makkiki Roti	Kornbrot	Pandjab
Masala	rote Soße mit Einlage, manchmal scharf!	Südindien
Matter	Erbsen	.
Milagu Kozhi Chettinad	Hühnencurry, sehr scharf	Südindien
Momo	eine Art Maultaschen	Tibet
Mughlai-Küche	indisch-moghulische Kochkunst	Uttar Pradesh
Murgh	Huhn	Pandjab
Murgh Makhani	Tandoori-Huhn in Tomatencurry mit Butter und Käse	.
Murgh Mussalam	gefülltes Huhn	Uttar Pradesh
Naan	Fladenbrot	.
Nahari	Lamm Curry zum Frühstück mit Sauerteigbrot	Uttar Pradesh
Nandu Masala	Krabbencurry mit Kokos	Südindien
Navratan Khorma	Fruchtige vegetarische Soße mit Einlage	.
Nihari	.	Hyderabad
Pakki Biryani	.	Hyderabad
Pakora	in Teig gebacken	.

Palak	Spinat	.
Paneer	Hüttenkäsestücke	.
Paneer Butter Masala	Käse in Tomatencurry	.
Paneer Saag Pudina	Käse in Spinatcurry	.
Papad	hauchdünnes knuspriges Brot, in Fett gebacken	.
Pasande Ka Salan	pikantes Lamm-Curry	Hyderabad
Paya	Schweine- oder Hammelfüße	Hyderabad
Phaldari Kofta	Bällchen aus roten Bananen mit Tomatensoße	Uttar Pradesh
Poori, Puri	in Fett gebackenes Brot	.
Prawn Balchao	eingelegte Garnelen (Vorspeise)	Goa
Pulao, Pulau	Reisgericht mit Rosinen, Kardamom, Fleischstückchen	.
Raarha Meat	geröstetes Lamm	Pandjab
Raita	Joghurt	.
Rasam	Tomatensaft	Südindien
Roti	Brot	Pandjab
Sambhar	Linsen mit Hühnerschenkeln	Südindien
Samosa	gefüllte Teigtaschen (Gemüse)	.
Samukh Kumbra	Schnecken und roter Kürbis in Senf	Bengalen

Sarpotel	Schweinefleischgericht	Goa
Sarson da Saag	Spinat aus Senfblättern mit Butterflocken	Pandjab
Seekh Kebab	Röllchen aus Lammhack	Pandjab
Seekh Kebab	Kebab-Gericht	Hyderabad
Shabalay	frittierte Fleischkuchen	Tibet
Shahi	Cashewnut Curry	.
Shahi Tukla	Nachtisch mit geröstetem Brot und Mandeln	.
Sherbet	Sorbet	.
Shikampur	Kebab-Gericht	Hyderabad
Shukto	gemischtes Gemüse mit Kokos	Bengalen
Subz Gosht	Eintopf aus Lamm, Rüben, Spinat, in Senföl gekocht	Uttar Pradesh
Tandoori	aus dem Lehmofen, Fleisch oft mariniert	Pandjab
Tawa Ka Tikka	.	Pandjab
Thali	Reis, Fladenbrot, Soßen, Gemüse	.
Tikka	gewürfelt	Pandjab
Uttapam	Reispfannkuchen, würzig oder süß	.
Vadai	Linsenkrapfen mit schwarzem	Südindien

	Pfeffer	
Vendakka Masala Pachchadi	Okra in Joghurt-Soße	Südindien
Vindaloo	Schweinefleischgericht, in Essigbrühe zubereitet, scharf	Goa
Zuban	Zunge	Hyderabad