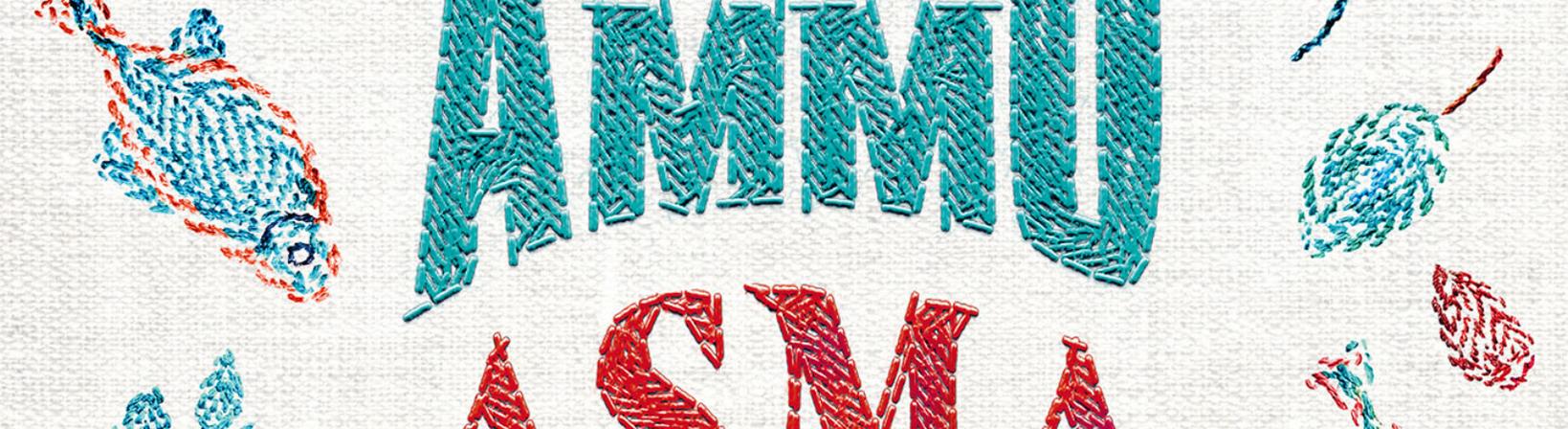




AMMU



ASMA
KHAN

Indische Lieblingsrezepte
meiner Mutter



atVERLAG



INHALT

EINLEITUNG 8

WAS WIR KOCHEN 18

KAPITEL 1

KINDHEIT 25

Wohlfühlrezepte meiner Ammu

KAPITEL 2

KOCHLEKTIONEN 73

Gerichte, die mich das Kochen lehrten

KAPITEL 3

NOSTALGIE 119

Gemächlich kochen und die Zeit verstreichen lassen

KAPITEL 4

FESTLICHKEITEN 177

Gerichte für große Momente und viele Gäste

KAPITEL 5

AMMU SEIN 235

Schnelle, moderne Rezepte, die aufmuntern

REGISTER 281

DANK 287

EINLEITUNG

Dieses Buch ist eine Sammlung der Rezepte meiner Kindheit. Es feiert meine Herkunft, das Kochen zu Hause und die untrennbare Verbindung von Essen und Liebe. Es gibt mir Gelegenheit, meiner Ammu – meiner Mutter – Ehre zu erweisen und die Rezepte, die mich geprägt haben und mich mit meiner Heimat verbinden, mit Ihnen zu teilen.

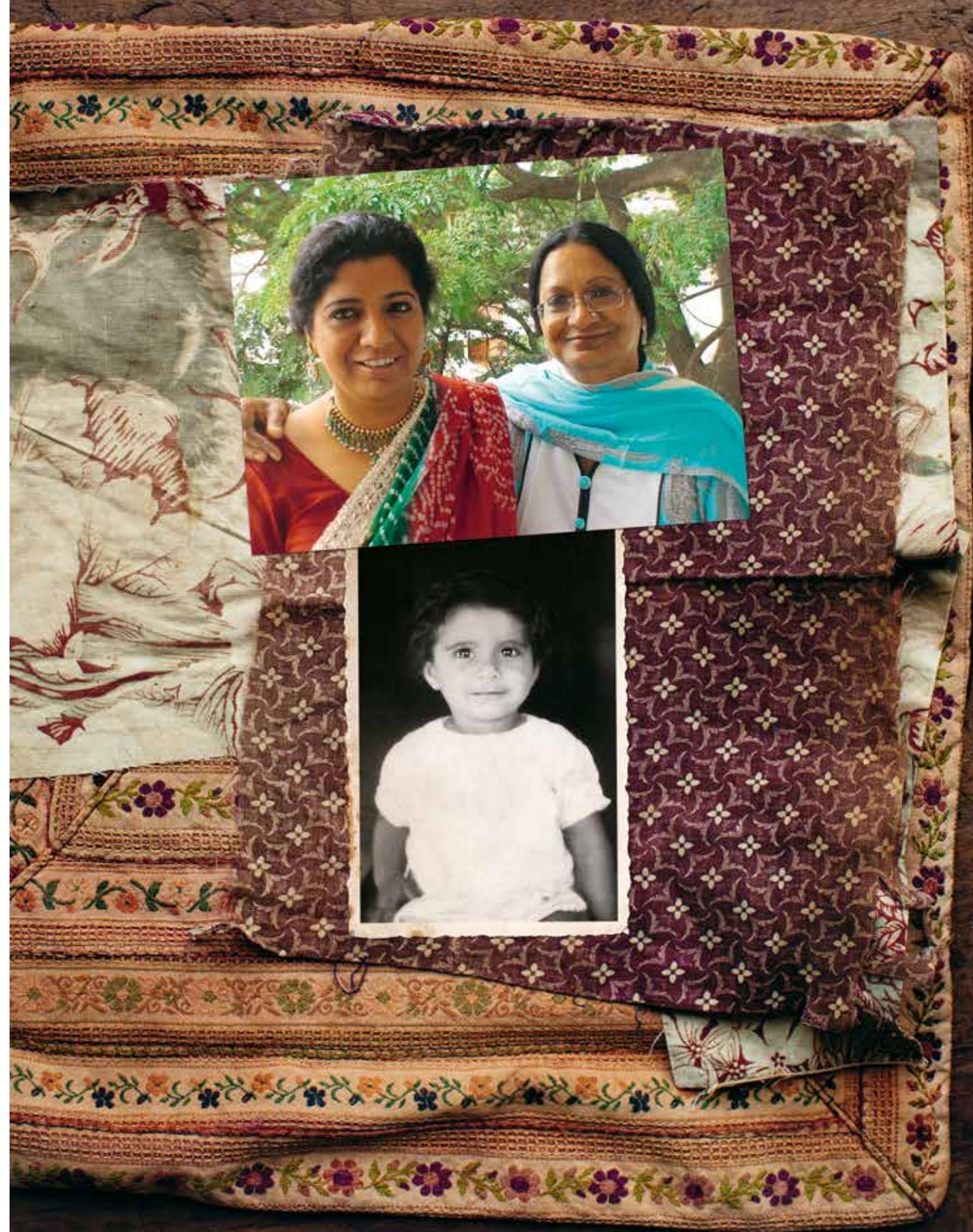
Wir alle haben eine schwierige Zeit hinter uns, und viele haben Trost im Kochen gefunden. Da wir unsere Verwandten nicht treffen konnten, haben viele von uns die Gerichte ihrer Kindheit wieder aufleben lassen. Die Rezepte und Erinnerungen, die ich teilen möchte, – einige sind traurig, andere fröhlich – haben etwas Universelles. Essen bietet eine Möglichkeit, uns darüber zu verständigen, wie ähnlich wir einander sind – es verbindet und vereint uns über die Grenzen von Aussehen, Akzent und Herkunft hinweg. Dieses Buch ist ein Freudenfest der Erinnerungen an Essen und seine heilenden Kräfte. Es würdigt auch die kleinen Opfer, die Eltern tagtäglich erbringen, und die Schwierigkeiten, die sie beim Erziehen und Ernähren ihrer Kinder meistern.

Ammu ist eine Kombination aus dem Wort *amma*, das in Südasien in der Bedeutung von »spirituelle Mutter« weit verbreitet ist, und dem arabischen Wort *umm*, das ebenfalls »Mutter« bedeutet. So wird in vielen südasiatischen muslimischen Familien die Mutter genannt. Mir gefällt dieser Begriff, weil er Einflüsse aus verschiedenen Kulturen enthält – genau wie das Essen meiner Kindheit. Ich hatte das Glück, in einem Haushalt aufzuwachsen, in dem die Eltern aus verschiedenen Regionen Indiens kamen – aus einem Weizenanbaugebiet und aus einem Reisanbaugebiet. So hatten sie sehr unterschiedliche Vorlieben beim Essen, und so kamen bei uns oft Gerichte aus zwei verschiedenen Regionalküchen auf den Tisch, damit beide zufrieden waren. Mein Vater wuchs in einer überwiegend trockenen Region im Binnenland auf und bevorzugte Gerichte mit weniger Sauce, damit das Roti nicht durchweicht; Fisch aß er nie. Meine Mutter dagegen war begeistert von Fisch, denn sie stammte aus einer Region, wo dieser immer reichlich und frisch verfügbar war. Dass ich in meiner Jugend beide Ernährungsstile kennenlernen konnte, trug dazu bei, mein heutiges Repertoire an Rezepten zu erweitern.

In diesem Buch finden Sie typisch bengalische Rezepte wie *Bhortas* und *Chorchoris*, afghanische Rezepte wie *Chapli Kabab*, *Kormas* aus der Mogulküche, deren Ursprung in Persien liegt, Koftas mit türkischem Einschlag und sogar ein Rezept für Lammkeule, das sich bis zu Alexander dem Großen zurückverfolgen lässt. Die indische Küche wurde im Laufe der Jahrhunderte von zahlreichen kulinarischen Stilen beeinflusst und verdankt ihnen ihren Reichtum an Aromen und Gewürzen.

Oben: Ammu und ich beim Fest des Fastenbrechens in Bangalore 2013.

Unten: Ein seltenes Kinderfoto, das meine Mutter allein zeigt. Auf den meisten Fotos, die ich von ihr als Kind kenne, sind auch ihre Geschwister und andere Verwandte zu sehen. Sie war die dritte Tochter und hatte das Glück, viel Zeit und Aufmerksamkeit von ihrer Großmutter väterlicherseits, von ihrer Urgroßmutter und ihrer Tante Shaukat Chachi zu bekommen, die ihr das Stricken, das Sticken und nicht zuletzt das Kochen beibrachte.





Kindheit

Wohlfühlrezepte meiner Ammu



Die Gerichte meiner Kindheit esse ich auch heute noch gern. Schauen Sie in dieses Kapitel, wenn Sie Mahlzeiten zum Wohlfühlen brauchen – die Gerichte hier sind unkompliziert und für die ganze Familie geeignet. Sie nachzukochen hat etwas Tröstliches und Vertrautes. In meinem Leben hat sich über die Jahrzehnte vieles verändert. Ich hätte nie gedacht, dass ich eines Tages so weit weg von Ammu und meinen Lieben wohnen würde. In mancher Hinsicht habe ich das Bedürfnis, die Gerichte meiner Kindheit zu kochen, um die Düfte und Aromen einer Zeit einzufangen, in der ich keinerlei Verantwortung zu tragen hatte. Ich hoffe, auch Sie können damit in eine Vergangenheit reisen, in der das Leben noch gemächlicher lief. Damals war mir das nicht bewusst, aber es war die beste Zeit meines Lebens.

Im ersten Jahrzehnt meines Lebens wohnte ich in drei verschiedenen Städten, denn mein Vater wurde von seinem Unternehmen zweimal versetzt. Ich wurde in Kalkutta (heute Kolkata) geboren, dann zogen wir nach Hyderabad, von dort nach Madras (heute Chennai) und zum Schluss wieder nach Kalkutta. Ich erinnere mich besonders an die Monsune in Kalkutta – so stark regnete es in Hyderabad oder Madras nie. In meinen ältesten Erinnerungen habe ich ein ruhiges Zuhause, und beim Essen erzählte uns mein Vater Geschichten. In diesem Kapitel finden Sie Gerichte für Regentage wie *Pyaz ke Pakora* und *Aloo Bonde*, die ich während der Monsune aß, Eierrezepte wie *Khageena* und *Khatteh Ande*, an die ich mich aus Hyderabad erinnere, und bengalische Wohlfühlrezepte wie *Chingri Aloo Mattar Chorchori*. Außerdem steht hier ein Rezept für Garnelen, das meine Kinderfrau Ma oft für mich gekocht hat. Sie ist schon vor vielen Jahren gestorben, und ich dachte, ich hätte mich damit abgefunden. Als ich das verschwommene Bild von Ma sah, das vor dem Rezept abgedruckt ist, rührte mich das sehr. Essen kann uns in Situationen aus einer vermeintlich verschwundenen Zeit zurückversetzen.

In meinen ersten Erinnerungen an Essen sitzen meine Schwester und ich auf einer Veranda vor unserer Wohnung in Kalkutta. Ich muss damals knapp zwei Jahre alt gewesen sein. Eine Krähe flog auf die Veranda und stahl den größten Teil der Paratha, die wir aßen. Meine Schwester Amna gab mir das eine Stück, das die Krähe nicht mitgenommen hatte. Amna und mein Bruder Arif waren beide sehr wählerisch, was die Nahrung anging. Ich aber aß gern und mag mich an viele Gelegenheiten erinnern, bei denen meine Geschwister mir ihre Portion zum Aufessen gaben. Ammu versteckte Fleisch, das für Amna bestimmt war, unter dem Reis, damit sie es nicht an mich weitergab.

Wenn mir Amna heute beim Essen zusieht, hat sie noch den gleichen Blick wie damals, als sie mir zusah, wie ich als Kind etwas zu mir nahm. Sie freute sich, wenn es mir gut ging, und eine Tätigkeit, bei der das der

Oben links: Dieses Bild von meiner Schwester Amna und mir hat mein Großvater 1972 in Kalkutta aufgenommen. Ich bin die einzige in der Familie mit Locken.

Oben rechts: Amna und ich tragen Jacken, die Ammu gestrickt hat.

Unten links: Der erste Geburtstag meines Bruders Arif 1975 in Hyderabad. Der *Sherwani* und die *Nizami-Mütze*, die Arif trägt, sowie die *Gararas*, die Amna und ich tragen, sind traditionelle muslimische Kleidungsstücke. Ich trug nicht gern traditionelle Kleidung, denn ich verwickelte mich immer darin.

Unten rechts: Auf diesem Bild bin ich sieben Tage alt. Es wurde bei meiner *Aquiqa* aufgenommen, der traditionellen Namensgebungsfeier. Das Haar des Neugeborenen wird an diesem Tag abrasiert und gewogen, und die entsprechende Menge Gold wird an die Armen verteilt. Ich bekam damals ungewöhnlicherweise zwei Namen. Den einen hatte mein Urgroßvater ausgewählt (wie es für Kinder in meiner Familie üblich ist), und einer gefiel meiner Mutter. Bapu schlug vor, dass ich Masarat Fatima heißen sollte. Meine Mutter wollte mich Asma nennen. Bapu war immer sehr freundlich zu meiner Mutter und sagte, sie solle mich so nennen, wie es ihr gefällt. Seitdem heiße ich Asma.



Chapati

Vollkornbrot

Dieses Brot essen viele Familien in Indien tagtäglich. Chapatimehl ist in asiatischen Lebensmittelläden erhältlich, aber auch in Supermärkten. Wenn Sie keines finden, nehmen Sie gesiebtetes Vollkornmehl. Entfernen Sie die Kleie und wiegen Sie das Mehl nach dem Sieben.

In manchen Teilen Indiens werden die Chapatis gebacken, in ein sauberes Tuch gewickelt und in einem geschlossenen Korb oder einer Dose zum Tisch gebracht. Wenn das Brot abkühlt, wird es hart; es ist also dazu bestimmt, sofort heiß gegessen zu werden. Manche unserer Gerichte haben einen unangenehmen patriarchalen Hintergrund. In früheren Zeiten war es üblich, dass zuerst die Männer und Jungen der Familie aßen und die Frauen und Mädchen später. In vielen Familien waren sie es, die die heißen Chapatis zubereiteten, die den Männern serviert wurden. Als ich viele Jahre später einmal mit Freundinnen über Sexismus sprach, erwähnten sie die verbrannten Chapatis, die sie zu essen bekamen – die Retouren.

Wenn Sie Chapatis im Voraus fertigstellen möchten, damit auch Sie mit Freunden und Familie am Tisch sitzen und das Brot teilen können, backen Sie sie bei schwacher bis mittlerer Hitze, damit sie weich bleiben. Wickeln Sie sie gleich in ein Tuch. Wenn Sie die Chapatis backen, bis sie dunkelbraune Stellen bekommen, werden sie beim längeren Liegen hart. Um das Andenken der Generationen von Frauen und Mädchen zu ehren, die nie dazu kamen, mit ihrer Familie am Tisch das Brot zu teilen, backen Sie bitte Chapatis und teilen Sie sie mit Ihren Lieben.

Dazu passt *Navratan Korma* (Neun-Juwelen-Korma, Seite 210) oder *Karai Murgh* (Huhn mit Zwiebeln aus dem Karai, Seite 202).

ERGIBT 6 CHAPATIS

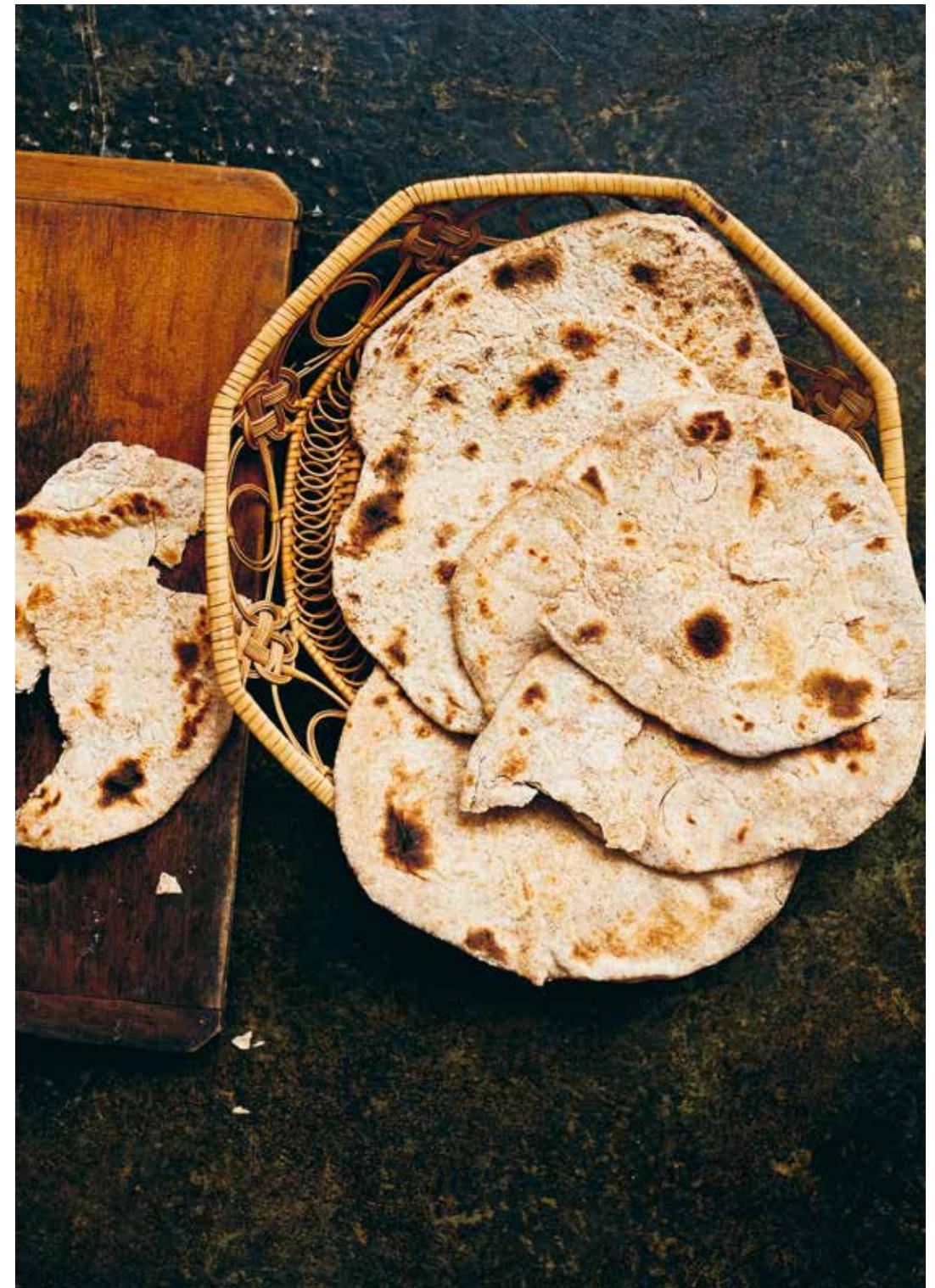
225 g gesiebtetes Chapatimehl (Atta/Chakki Atta) oder Vollkornmehl, plus etwas zum Bestäuben
¼ TL Salz
150 ml kaltes Wasser

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und nach und nach das Wasser hinzufügen, dabei immer wieder kneten, sodass ein weicher, geschmeidiger Teig entsteht. Das kann 5–7 Minuten dauern.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und etwa 5 Minuten mit kräftigem Druck kneten. Den Teig zudecken und 30 Minuten beiseitestellen.

Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und diese jeweils zu einer Kugel formen. Flach drücken und auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen, bis jedes Stück 15 cm Durchmesser hat.

Eine Tawa oder Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze aufsetzen und die Chapatis einzeln backen. Dabei den Rand mit zerknülltem Küchenpapier oder einem sauberen Geschirrtuch andrücken. Das Brot sollte sich luftig aufblasen und braune Flecken bekommen, dann ist es fertig zum Essen.



Methi-Huhn

Huhn mit Bockshornklee

Das erdige Aroma von *Kasuri Methi* gibt diesem Gericht seinen typischen Geschmack. Die Grundlage ist eine Kombination aus Joghurt und Tomate. Die orangefarbene Sauce passt gut zu einem Reis-Pilaw wie *Sada Pulao* (Seite 198) oder *Channa Pulao* (Seite 272). Dieses Rezept ist ideal, wenn Gäste kommen und Sie nicht viel Platz am Esstisch haben. Das Hühnerfleisch ohne Knochen lässt sich leicht im Stehen essen. Wenn meine Mutter es etwas üppiger haben wollte, gab sie einen großen Klecks Butter und einen Spritzer Sahne dazu.

FÜR 6 PERSONEN

4 EL Pflanzenöl
2 Zwiebeln, in dünne Halbmonde geschnitten
1 Stück Cassia-Zimt, 2 ½ cm lang
2 grüne Kardamomhülsen
1 Gewürznelke
1 indisches Lorbeerblatt (Tej Patta)
2 getrocknete rote Chilischoten
1 kg Hähnchenkeulen ohne Haut und Knochen
1 Stück frischer Ingwer, 5–6 cm lang, gerieben
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 TL gemahlene Kurkuma
1 EL gemahlener Koriander
200 g griechischer Joghurt
1 TL getrocknete Bockshornklee-Blätter (Kasuri Methi)
je 1 TL Salz und Chilipulver
4 EL Tomatenmark
½ TL Zucker

Zum Garnieren (nach Wunsch)

4 EL Crème double (lohnt sich!)
1 Handvoll frische Korianderblätter

Das Öl bei mittlerer bis starker Hitze in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen. Die Zwiebeln hineingeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Minuten anbraten, bis sie goldbraun und karamellisiert sind. Die Zwiebeln mit dem Schaumlöffel herausnehmen, dabei so viel Öl wie möglich in der Pfanne lassen. Zum Abtropfen auf einem Teller ausbreiten, damit die Zwiebeln beim Abkühlen knusprig werden.

Den Cassia-Zimt, den Kardamom, die Nelke, das Lorbeerblatt und die roten Chilischoten in den Topf geben, dann das Huhn hineinlegen und bei mittlerer bis starker Hitze braten, bis das Fleisch rundum goldbraun ist.

Die Hitze auf mittel reduzieren, den Ingwer und den Knoblauch hinzufügen und etwa 2 Minuten rühren, bis der Knoblauch nicht mehr »roh« riecht. Kurkuma und gemahlene Koriander hinzufügen und eine Minute rühren, dann den Joghurt und anschließend den Bockshornklee hineingeben. Den Joghurt nicht kochen lassen. Zusätzliches Wasser sollte nicht nötig sein, denn der Joghurt verhindert, dass die Gewürze am Topf anhängen. Die karamellisierten Zwiebeln hineingeben, dazu das Salz, das Chilipulver und das Tomatenmark, und vorsichtig umrühren. Die Hitze reduzieren, zudecken und 5 Minuten köcheln lassen.

Den Deckel abnehmen, den Zucker einrühren, bis er aufgelöst ist, dann abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Die Hitze auf mittel bis stark erhöhen und im offenen Topf köcheln lassen, bis das Öl an die Oberfläche steigt.

Heiß servieren, garniert mit Sahne und Koriander, falls verwendet.



Sikandari Raan

Gewürzte Lammkeule

Dieses Raan wurde an meinem Henna-Abend zubereitet, bevor ich mein Zuhause verließ, und meine Mutter fütterte mich mit der Hand. In mancher Hinsicht steht dieser Abend für meinen größten Verlust: Ammu zu verlassen. Aber dieser Verlust deutete schon auf einen zukünftigen Sieg hin: Heute kann ich dieses Gericht für andere nachkochen und mir und anderen Frauen in meiner Umgebung durch Anstellung in meinem Restaurant »Darjeeling Express« mehr Eigenständigkeit verschaffen.

Es ist ein glückverheißendes Gericht, das viel Zeit in Anspruch nimmt – aber das Warten lohnt sich. Hinter diesem Rezept steckt eine Geschichte: Man sagt, dass die Köche Alexanders des Großen es nach der Schlacht von Hydaspes für den besiegten indischen König Porus zubereiteten. Die Schlacht fand 326 v. Chr. am Ufer des Flusses Jhelum statt (heute im Punjab in Pakistan). Dieses besondere Raan wurde also zubereitet, um eine Vereinbarung zwischen zwei Königen zu feiern. Das Originalrezept ging natürlich in den Tiefen der Geschichte verloren, das hier ist die Version meiner Familie. Die Verwendung von regionalem Himalajasalz und scharfem, schwefeligem Schwarzsatz oder *Kala Namak* macht dieses Rezept so ungewöhnlich.

Das Raan passt gut zu Brot jeder Art, zum Beispiel Paratha oder Roti. Bei besonderen Gelegenheiten servieren Sie dazu *Pilaw mit Rosen, Aprikosen und Pistazien* (Seite 212).

FÜR 6–8 PERSONEN

2 kleine Lammkeulen, je ca. 1 kg (oder 1 Lamm-
schulter, 1 mittelgroße Hammel- oder
Lammkeule, in 2 Stücke zerlegt)
200 g Ghee

Marinade

6 EL Himalajasalz
3 EL mildes Chilipulver
4 EL frischer Zitronensaft
4 EL Ingwerpaste
4 EL Knoblauchpaste
2 EL schwarzer Kreuzkümmel (Shahi Jeera)
4 große indische Lorbeerblätter (Tej Patta)
3 Stücke Cassia-Zimt, je 2½ cm lang
120 ml Malzessig

Masala

½ TL Kreuzkümmelsamen
2 TL Bockshornklee
1 Stück Cassia-Zimt, 2½ cm lang
2 Nelken
2 grüne Kardamomhülsen
1 EL weiße Pfefferkörner
1 TL Kala Namak (Schwarzsatz)
2 TL Amchur (Mangopulver) oder Saft
von ½ Limette

Zubereitung übernächste Seite





A

Adrak Phulli 274
 Aloo Bonde 52
 Aloo Gobi Mattar 94
 Aloo Mattar Sabzi 46
 Amla Chutney 62
 Ammus Hähnchen-Biryani 124
 Ananas-Chili-Chutney 228
 Anaras Jhal Chutney 228
 Anglo-indische Gerichte 64
 Apfel-Chili-Walnuss-Chutney 102
 Aprikosen
 Pilaw mit Rosen, Aprikosen und Pistazien 212
 Rotes Chutney 34
 Süßer Reis mit Safran und Nüssen 168
 Auberginen
 Auberginen aus dem Karai 100
 Frittierte Aubergine 88
 Augenbohnen-Salat 266

B

Badam Barfi 166
 Baghare Aloo 104
 Baingan Pakora 88
 Bananenblätter 276
 Beguni 88
 bengalische Küche 52, 86
 Bengalisches Milchdessert 278
 bengalische Mogulküche 52
 Bengalische geröstete Mungobohnen mit Reis 134
 Bengalische Garnelen mit Spinat 86
 Bhai Phonta 70
 Bharwan Kofta 150
 Bhendi Sabzi 114
 Bhorta
 Chingri Bhorta 226
 Tomaten-Bhorta 218
 Bhuna Khichuri 134
 Bhuna Niramish 254
 Biryani
 Ammus Hähnchen-Biryani 124
 Garnelen-Biryani 146
 Bittermelone, gebratene 217
 Blätterteig
 Hackfleisch-Kartoffel-Pasteten 258
 Blumenkohl
 Blumenkohl mit Kokossauce 188
 Gewürzter Blumenkohl 144

Bockshornklee, Huhn mit 152
 Bohnen
 Augenbohnen-Salat 266
 Grüne Bohnen mit Ingwer 274
 Boondi, Meethi 68
 Braune Linsen 90
 Brot
 Freundschaftsbrot 60
 Garnelenkroketten 108
 Hähnchen-Kebab-Burger 246
 Mogul-Roti 162
 Paratha mit Erbsenfüllung 96
 Reismehl-Roti 222
 Safranbrot 224
 Vollkornbrot 82
 Burger, Hähnchen-Kebab- 246
 Buttermilch-Hähnchen-Pakoros 244

C

Chili-Huhn Tangra 262
 Cashewkerne
 Bengalischer Cashew-Rosinen-Pilaw 198
 Eid-Dessert mit Vermicelli 252
 Gedämpfter Fisch 276
 Gefüllte Fleisch-Koftas 130
 Huhn in weißer Sauce 192
 Lammhaxe in Joghurt und Kräutersauce 138
 Spezialkartoffeln 208
 Cassia-Zimt
 Bengalischer Cashew-Rosinen-Pilaw 198
 Bengalische geröstete Mungobohnen mit Reis 134
 Blumenkohl mit Kokossauce 188
 Garnelen in Kokosmilch 204
 Garnelen-Biryani 146
 Gewürzte Lammkeule 182
 Hackfleisch mit Erbsen 256
 Huhn mit Bockshornklee 152
 Lammhaxe in Joghurt und Kräutersauce 138
 Neun-Juwelen-Korma 210
 Champignons
 Mushroom Hakka Chow 260
 Nudeln »Kalkutta« 260
 Chana Dal (halbe gelbe Kichererbsen)
 Gefüllte Frikadellen 110
 Channa Pulao 272
 Channar Payesh 278

Chapatimehl
 Chapati 82
 Freundschaftsbrot 60
 Paratha mit Erbsenfüllung 96
 Chapli Kabab 190
 Chenna
 Bengalisches Milchdessert 278
 Lavendel-Sandesh 170
 Rührkäse mit Erbsen 264
 Chennar Mattar Bhurji 264
 Chhita Roti 222
 Chilischoten
 Ananas-Chili-Chutney 228
 Apfel-Chili-Walnuss-Chutney 102
 Bengalische Garnelen mit Spinat 86
 Bengalische geröstete Mungobohnen mit Reis 134
 Braune Linsen 90
 Chili-Huhn Tangra 262
 Eier mit gewürzter Tomatensauce 250
 Garnelen in Kokosmilch 204
 Garnelenkroketten 108
 Gebratene Gemüseschalen 268
 Gedämpfter Fisch 276
 Gefüllte Fleisch-Koftas 130
 Gefüllte Frikadellen 110
 Gewürzte Lammkeule 182
 Gewürztes Garnelenpüree 226
 Gewürztes Tomatenpüree 218
 Hähnchen-Kebab-Burger 246
 Hähnchenschenkel mit Kräutern 98
 Huhn mit Zwiebeln aus dem Karai 202
 Indische Käseballchen 240
 Jhal-Steak 252
 Kartoffeln mit Erbsen 46
 Kartoffeln mit getrockneten roten Chilischoten 104
 Kebab von der Nordwestgrenze 190
 Knoblauch-Chili-Chutney 156
 Knoblauch-Chili-Püree 252
 Koriander-Minz-Chutney 35
 Kürbis mit roten Chilis 106
 Kürbis-Kokos-Suppe 48
 Lammhaxe in Joghurt und Kräutersauce 138
 Pikante Sesamkartoffeln 58
 Pikantes Rührrei 40
 Reismehl-Roti 222

Rotes Chutney 34
Rührkäse mit Erbsen 264
Spezialkartoffeln 208
Spinat mit Kichererbsen 154
Chingri Aloo Mattar Chorchori 66
Chingri Bhorta 226
Chingri Chop 108
Chutney
Ananas-Chili-Chutney 228
Apfel-Chili-Walnuss-Chutney 102
Frische-Stachelbeeren-Chutney 62
Knoblauch-Chili-Chutney 156
Koriander-Minz-Chutney 35
Mango-Chutney 158
Rotes Chutney 34
Curry
Ammus Hähnchen-
Biryani 124
Fisch-Korma 52
Garnelen-Biryani 146
Hussainy Curry 64
Pikanter Entencurry 220

D

Daawat 202
Dals
Bengalische geröstete Mungo-
bohnen mit Reis 134
Braune Linsen 90
Datteln
Eid-Dessert mit Vermicelli 252
Dhabas 244
Dhania Pudina Chutney 35
Dhungan 214
Dim Bhaja Bhaat 92
Dip, Minz-Joghurt- 78
Dosti Roti 60
Dum ki Macchi 276
Dum ki Murgh 214

E

Eier
Eier in Tamarindensauce 42
Eier mit gewürzter Tomaten-
sauce 250
Fisch-Omelett 92
Pikantes Rührei 40
Eid 142, 230, 232, 238
Eid-Dessert mit Vermicelli 252
Eid ka Murgh Kabab 142

Ente
Pikanter Entencurry 220
Erbsen
Garnelen mit Erbsen und
Kartoffeln 66
Hackfleisch mit Erbsen 256
Kartoffeln mit Erbsen 46
Kartoffeln, Blumenkohl und
Erbsen 94
Paratha mit Erbsenfüllung 96
Rührkäse mit Erbsen 264
Erdnüsse, Weißkraut mit 254

F

Fenchel
Buttermilch-Hähnchen-
Pakoras 244
Firni 181
Kesar Pista Firni 230
Fisch 200
Fisch mit Zwiebelsauce 200
Fisch-Kebab 38
Fisch-Omelett 92
Fisch-Korma 52
Gedämpfter Fisch 276
Würzig marinierte Fischfilets 80
Fladenbrot
Freundschaftsbrot 60
Mogul-Roti 162
Reismehl-Roti 222
Safranbrot 224
Freundschaftsbrot 60
Frikadellen
Gefüllte Frikadellen 110
Hackfleisch-Kartoffel-
Pasteten 258
Frittierter
Frittierte Aubergine 88
Zwiebelpakora 30

G

Garnelen
Bengalische Garnelen
mit Spinat 86
Garnelen in Kokosmilch 204
Garnelen mit Erbsen und
Kartoffeln 66
Garnelen-Biryani 146
Garnelenkroketten 108
Gewürztes Garnelenpüree 226
Ma's Garnelen 56

Gebratene Bittermelone 217
Gefüllte Fleisch-Koftas 130
Gefüllte Frikadellen 110
Gemüse
Gebratene Gemüseschalen 268
Neun-Juwelen-Korma 210
siehe auch einzelne Gemüsearten
Geschmortes Rindfleisch 150
Gewürzte Kartoffelbällchen
in Kichererbsenteig 32
Gewürzte Lammkeule 182
Gewürzter Blumenkohl 144
Gewürztes Garnelenpüree 226
Gewürztes Tomatenpüree 218
Ghee
Gewürzte Lammkeule 182
In Ghee gebackene Pfannkuchen
mit Sirup 116
Gobi Masala 144
Golda Chingri Malaikari 204
Golf von Bengalen 186
Granatapfelkerne
Kebab von der Nordwestgrenze 190
Spinat mit gewürztem Joghurt 50
Grüne Bohnen mit Ingwer 274

H

Hammel
Gefüllte Fleisch-Koftas 130
Gefüllte Frikadellen 110
Haors 220
Hara Korma 138
Hariyali Murgh 98
Hasher Mangsho Bhuna 220
Heilbutt
Fisch mit Zwiebelsauce 200
Holi 116
Honig
Hähnchenspieße mit Honig
und Sojasauce 248
Huhn
Ammus Hähnchen-
Biryani 124
Buttermilch-Hähnchen-
Pakoras 244
Chili-Huhn Tangra 262
Gebratenes Huhn 214
Hähnchen-Kebab 142
Hähnchen-Kebab-Burger 246
Hähnchenschenkel mit
Kräutern 98

Hähnchenspieße mit Honig
und Sojasauce 248
Huhn in weißer Sauce 192
Huhn mit Bockshornklee 152
Huhn mit Zwiebeln aus dem
Karai 202
Seekh-Kebab mit Huhn, gegrillt
mit Ingwer und eingelegten
Schalotten 36
Hussainy Curry 64
Hydaspes, Schlacht von 182

I

Indische Käsebällchen 240
Ingwer
Ammus Hähnchen-
Biryani 124
Bengalische Garnelen
mit Spinat 86
Blumenkohl mit Kokossauce 188
Garnelen in Kokosmilch 204
Gebratenes Huhn 214
Gefüllte Fleisch-Koftas 130
Gefüllte Frikadellen 110
Geschmortes Rindfleisch 150
Gewürzte Lammkeule 182
Grüne Bohnen mit Ingwer 274
Hähnchen-Kebab-Burger 246
Hähnchenspieße mit Honig
und Sojasauce 248
Huhn in weißer Sauce 192
Huhn mit Bockshornklee 152
Lammhaxe in Joghurt und Kräuter-
sauce 138
Seekh-Kebab mit Huhn, gegrillt
mit Ingwer und eingelegten
Schalotten 36
Seekh-Kebab mit Lamm 242

J

Jhal-Steak 252
Joghurt
Auberginen aus dem Karai 100
Buttermilch-Hähnchen-
Pakoras 244
Fisch-Korma 52
Gebratenes Huhn 214
Geschmortes Rindfleisch 150
Hähnchen-Kebab 142
Hähnchenschenkel mit
Kräutern 98

Huhn mit Bockshornklee 152
Huhn mit Zwiebeln aus dem
Karai 202
In Ghee gebackene Pfannkuchen
mit Sirup 116
Lammhaxe in Joghurt und
Kräutersauce 138
Minz-Joghurt-Dip 78
Neun-Juwelen-Korma 210
Panir mit Safran und Sahne 186
Rindfleischspieß mit Sauce 64
Safran-Lammkeule 194
Seekh-Kebab mit Lamm 242
Spezialkartoffeln 208
Spinat mit gewürztem Joghurt 50

K

Kabuli Chana 272
Kaddu Nariyal Shorba 48
Kala Channa 160
Kalkutta-Hakka-Küche 260, 262
Kalonji (Schwarzkümmel)
Knusprige Schwarzkümmel-
Snacks 164
Kancha Aamer Chutney 158
Karai, Huhn mit Zwiebeln aus
dem Karai 202
Karai, Auberginen aus dem Karai 100
Karai Baingan 100
Karai Murgh 202
Karamell, Mandel- 166
Kardamom
Bengalisches Milchdessert 278
Lammhaxe in Joghurt und
Kräutersauce 138
Panir mit Safran und Sahne 186
Süßer Reis mit Safran und
Nüssen 168
Karela Bhaja 217
Kartoffeln
Garnelen mit Erbsen und
Kartoffeln 66
Gebratene Gemüseschalen 268
Gewürzte Kartoffelbällchen
in Kichererbsenteig 32
Hackfleisch-Kartoffel-
Pasteten 258
Kartoffeln mit Erbsen 46
Kartoffeln mit getrockneten
roten Chilischoten 104
Karai 202
Kartoffeln, Blumenkohl
und Erbsen 94
Knoblauch-Chili-Püree 252
Pikante Sesamkartoffeln 58
Spezialkartoffeln 208
Käse
Indische Käsebällchen 240
Rührkäse mit Erbsen 264
Kasuri Methi 152
Kebab
Fisch-Kebab 38
Hähnchen-Kebab 142
Hähnchen-Kebab-Burger 246
Kebab von der Nordwest-
grenze 190
Seekh-Kebab mit Huhn, gegrillt
mit Ingwer und eingelegten
Schalotten 36
Seekh-Kebab mit Lamm 242
Shami Kabab 110
Keema Mattar 256
Hackfleisch-Kartoffel-Pasteten 258
Keema Puffs 258
Kesar Pista Firni 230
Khaas Aloo 208
Khagheena 40
Khamiri Roti 162
Khattah Ande 42
Khosha Chorchori 268
Kichererbsen 160, 272
Kichererbsenpilaw 272
Schwarze Kichererbsen 160
Spinat mit Kichererbsen 154
Kichererbsenmehl (Besan)
Frittierte Aubergine 88
Gewürzte Kartoffelbällchen in
Kichererbsenteig 32
Süße Tropfen in Sirup 68
Knoblauch
Blumenkohl mit Kokossauce 188
Braune Linsen 90
Eier mit gewürzter Tomaten-
sauce 250
Fisch-Omelett 92
Garnelenkroketten 108
Gefüllte Fleisch-Koftas 130
Gefüllte Frikadellen 110
Gewürzte Lammkeule 182
Hähnchen-Kebab 142
Huhn mit Zwiebeln aus dem
Karai 202

Knoblauch-Chili-Chutney 156
 Knoblauch-Chili-Püree 252
 Kürbis mit roten Chilis 106
 Kürbis-Kokos-Suppe 48
 Lammhaxe in Joghurt und
 Kräutersauce 138
 Nudeln »Kalkutta« 260
 Safran-Lammkeule 194
 Schwarze Kichererbsen 160
 Spezialkartoffeln 208
 Spinat mit gerösteten
 Mandeln 270
 Spinat mit Kichererbsen 154
 Würzig marinierte Fischfilets 80
 Knoblauch-Chili-Püree 252
 Knusprige Schwarzkümmel-
 Snacks 164
 Kofta
 Indische Käsebällchen 240
 Mini-Lammkoftas mit Minz-
 Joghurt-Dip 78
 Gefüllte Fleisch-Koftas 130
 Kokosmilch
 Blumenkohl mit Kokossauce 188
 Garnelen in Kokosmilch 204
 Gefüllte Fleisch-Koftas 130
 Huhn in weißer Sauce 192
 Kürbis-Kokos-Suppe 48
 Neun-Juwelen-Korma 210
 Rindfleischspieß mit Sauce 64
 Kokosnuss
 Eid-Dessert mit Vermicelli 232
 Kokos-Ladoo 70
 Koriander
 Fisch-Omelett 92
 Garnelenkroketten 108
 Gedämpfter Fisch 276
 Gefüllte Fleisch-Koftas 130
 Hähnchen-Kebab-Burger 246
 Hähnchenschenkel mit
 Kräutern 98
 Indische Käsebällchen 240
 Koriander-Minz-Chutney 35
 Lammhaxe in Joghurt und
 Kräutersauce 138
 Reismehl-Roti 222
 Seekh-Kebab mit Lamm 242
 Würzig marinierte Fischfilets 80
 Korianderkörner
 Huhn mit Zwiebeln aus dem
 Karai 202

Kebab von der Nordwest-
 grenze 190
 Korma
 Fischkorma 52
 Neun-Juwelen-Korma 210
 Kräuter
 Hähnchenschenkel mit
 Kräutern 98
 Lammhaxe in Joghurt und
 Kräutersauce 138
 Kroketten, Garnelen- 108
 Kürbis
 Gebratene Gemüseschalen 268
 Kürbis mit roten Chilis 106
 Kürbis-Kokos-Suppe 48

L

Ladoo, Kokos- 70
 Lahsun Mirch Chutney 156
 Lakshmi Puja 70
 Lal Chutney 34
 Lamm
 Gefüllte Frikadellen 110
 Gewürzte Lammkeule 182
 Kebab von der Nordwest-
 grenze 190
 Lammhaxe in Joghurt und
 Kräutersauce 138
 Mini-Lammkoftas mit Minz-
 Joghurt-Dip 78
 Safran-Lammkeule 194
 Seekh-Kebab mit Lamm 242
 Lavendel-Sandesh 170
 Lazeez Catering 74, 76
 Linsen, Braune 90
 Lobia 266

M

Macchi Kabab 38
 Machher Dopyaza 200
 Machher Korma 52
 Machher Mamlet 92
 Malpua 116
 Mamlets 92
 Mandeln
 Blumenkohl mit Kokossauce 188
 Eid-Dessert mit Vermicelli 232
 Gefüllte Fleisch-Koftas 130
 Huhn in weißer Sauce 192
 Lammhaxe in Joghurt und
 Kräutersauce 138

Mandelkaramell 166
 Neun-Juwelen-Korma 210
 Panir mit Safran und Sahne 186
 Spezialkartoffeln 208
 Spinat mit gerösteten
 Mandeln 270
 Süßer Reis mit Safran und
 Nüssen 168
 Mango 236, 238
 Mango-Chutney 158
 Ma's Garnelen 56
 Masala
 Gewürzte Lammkeule 182
 Masala-Fisch 80
 Mattar Paratha 96
 Meethi Boondi 68
 Menüvorschläge 18
 Methi-Huhn 152
 Milad 168
 Milch
 Bengalisches Milchdessert 278
 Eid-Dessert mit Vermicelli 232
 Lavendel-Sandesh 170
 Milchdessert mit Pistazien 174
 Reisdessert mit Safran und
 Pistazien 230
 Minze
 Gedämpfter Fisch 276
 Hähnchenschenkel mit
 Kräutern 98
 Koriander-Minz-Chutney 35
 Lammhaxe in Joghurt und
 Kräutersauce 138
 Minz-Joghurt-Dip 78
 Mishti 70
 Mishti Kumro 106
 Mithai Wallah 278
 Mohn
 Gebratenes Huhn 214
 Möhren
 Nudeln »Kalkutta« 260
 Monsun 10, 26, 30, 42, 88, 200
 Moong Dal
 Bengalische geröstete Mungo-
 bohnen mit Reis 134
 Mogul-Roti 162
 Murgh Seekh Kabab 36

N

Nakshi-Kantha-Stickerei 15
 Narkel Naru 70
 Navratan Korma 210
 Nimki 164
 Neun-Juwelen-Korma 210
 Niramish 254
 Nudeln
 Nudeln »Kalkutta« 260
 Eid-Dessert mit Vermicelli 232
 Nüsse
 Eid-Dessert mit Vermicelli 232
 Kokos-Ladoo 70
 Süßer Reis mit Safran und
 Nüssen 168

O

Okra 114
 Omelett, Fisch- 92

P

Pakorras
 Baingan Pakora 88
 Buttermilch-Hähnchen-
 Pakoras 244
 Palong Shak Chingri 86
 Paneer Kofta 240
 Panir
 Indische Käsebällchen 240
 Panir mit Safran und Sahne 186
 Pankha 36
 Paratha mit Erbsenfüllung 96
 Paschtunisch 190
 Paprika
 Auberginen aus dem Karai 100
 Chili-Huhn Tangra 262
 Nudeln »Kalkutta« 260
 Spinat mit gerösteten
 Mandeln 270
 Pfannkuchen
 In Ghee gebackene Pfannkuchen
 mit Sirup 116
 Pikante Sesamkartoffeln 58
 Pikanter Entencurry 220
 Pikantes Rührei 40
 Pilaw
 Bengalischer Cashew-Rosinen-
 Pilaw 198
 Kichererbsenpilaw 272
 Pilaw mit Rosen, Aprikosen und
 Pistazien 212

Pistazien

Bengalisches Milchdessert 278
 Eid-Dessert mit Vermicelli 232
 Milchdessert mit Pistazien 174
 Panir mit Safran und Sahne 186
 Pilaw mit Rosen, Aprikosen und
 Pistazien 212
 Reisdessert mit Safran und
 Pistazien 230
 Süßer Reis mit Safran und
 Nüssen 168
 Punjab 186
 Püree, Knoblauch-Chili- 252
 Pyaz ke Pakora 30

R

Rabri 174
 Ramadan 232
 Reis
 Ammus Hähnchen-
 Biryani 124
 Bengalischer Cashew-Rosinen-
 Pilaw 198
 Bengalische geröstete Mungo-
 bohnen mit Reis 134
 Garnelen-Biryani 146
 Kichererbsenpilaw 272
 Pilaw mit Rosen, Aprikosen und
 Pistazien 212
 Reisdessert mit Safran und
 Pistazien 230
 Süßer Reis mit Safran und
 Nüssen 168
 Reismehl
 Buttermilch-Hähnchen-
 Pakoras 244
 Reismehl-Roti 222

Rind

Gefüllte Fleisch-Koftas 130
 Gefüllte Frikadellen 110
 Geschmortes Rindfleisch 150
 Hackfleisch mit Erbsen 256
 Hackfleisch-Kartoffel-
 Pasteten 258
 Jhal-Steak 252
 Kebab von der Nordwest-
 grenze 190
 Mini-Lammkoftas mit Minz-
 Joghurt-Dip 78
 Rindfleischspieß mit Sauce 64

Rosenwasser

Bengalisches Milchdessert 278
 Pilaw mit Rosen, Aprikosen und
 Pistazien 212
 Rosinen
 Bengalischer Cashew-Rosinen-
 Pilaw 198
 Eid-Dessert mit Vermicelli 232
 Frische-Stachelbeeren-Chutney 62
 Gefüllte Fleisch-Koftas 130
 Spezialkartoffeln 208
 Rotes Chutney 34
 Roti
 Freundschaftsbrot 60
 Reismehl-Roti 222
 Mogul-Roti 162
 Safranbrot 224
 Rührkäse mit Erbsen 264

S

Saag Baddam 270
 Saag Channa Masala 154
 Saag ka Raita 50
 Sabit Masoor Dal 90
 Sabzi Wallah 32, 58
 Sada Pulao 198
 Safed Murgh ka Saalan 192
 Safran 168, 224
 Garnelen-Biryani 146
 Panir mit Safran und Sahne 186
 Reisdessert mit Safran und
 Pistazien 230
 Safran-Lammkeule 194
 Safranbrot 224
 Süßer Reis mit Safran und
 Nüssen 168
 Sahne
 Panir mit Safran und Sahne 186
 Reisdessert mit Safran und
 Pistazien 230
 Sandesh, Lavendel- 170
 Sauce
 Blumenkohl mit Kokossauce 188
 Eier in Tamarindensauce 42
 Eier mit gewürzter Tomaten-
 sauce 250
 Gefüllte Fleisch-Koftas 130
 Huhn in weißer Sauce 192
 Lammhaxe in Joghurt und
 Kräutersauce 138
 Rindfleischspieß mit Sauce 64

Schalotten, Seekh-Kebab mit Huhn, gegrillt mit Ingwer und eingelegten 36
 Schellfisch
 Gedämpfter Fisch 276
 Würzig marinierte Fischfilets 80
 Schmuckkästchen 10
 Scholle
 Fisch mit Zwiebelsauce 200
 Schwarze Kichererbsen 160
 Schwarzkümmel
 Knusprige Schwarzkümmel-Snacks 164
 Seekh-Kebabs
 Seekh-Kebab mit Huhn, gegrillt mit Ingwer und eingelegten Schalotten 36
 Seekh-Kebab mit Lamm 242
 Sesam
 Pikante Sesamkartoffeln 58
 Seviyan
 Eid-Dessert mit Vermicelli 232
 Shahi Gobi Saalan 188
 Shahi Paneer 186
 Shami Kabab 110
 Sheer Korma 232
 Sikandari Raan 182
 Sil Batta 35
 Sirup
 In Ghee gebackene Pfannkuchen mit Sirup 116
 Süße Tropfen in Sirup 68
 Sojasauce
 Chili-Huhn Tangra 262
 Hähnchenspieße mit Honig und Sojasauce 248
 Nudeln »Kalkutta« 260
 Spieße
 Fisch-Kebab 38
 Hähnchen-Kebab 142
 Hähnchen-Kebab-Burger 246
 Hähnchenspieße mit Honig und Sojasauce 248
 Kebab von der Nordwestgrenze 190
 Rindfleischspieß mit Sauce 64
 Seekh-Kebab mit Huhn, gegrillt mit Ingwer und eingelegten Schalotten 36
 Seekh-Kebab mit Lamm 242
 Shami Kabab 110

Spezialkartoffeln 208
 Spinat
 Bengalische Garnelen mit Spinat 86
 Spinat mit gerösteten Mandeln 270
 Spinat mit gewürztem Joghurt 50
 Spinat mit Kichererbsen 154
 Stachelbeeren
 Frische-Stachelbeeren-Chutney 62
 Steak, Jhal- 252
 Stickerei, Nakshi-Kantha- 13
 Sunduq 10
 Suppe, Kürbis-Kokos- 48
 Süße Tropfen in Sirup 68
 Süßer Reis mit Safran und Nüssen 168

T

Tamarinde
 Eier in Tamarindensauce 42
 Tawa 222
 Tika 12
 Til Wale Aloo 58
 Tilapia
 Fisch mit Zwiebelsauce 200
 Tomaten-Bhorta 218
 Tomaten
 Eier mit gewürzter Tomatensauce 250
 Fisch mit Zwiebelsauce 200
 Gefüllte Fleisch-Koftas 130
 Gewürztes Tomatenpüree 218
 Huhn mit Bockshornklee 152
 Kartoffeln, Blumenkohl und Erbsen 94
 Kebab von der Nordwestgrenze 190
 Rotes Chutney 34
 Rührkäse mit Erbsen 264
 Spinat mit Kichererbsen 154

V

Vermicelli, Eid-Dessert mit 232
 Vollkornbrot 82

W

Walnüsse
 Apfel-Chili-Walnuss-Chutney 102
 Weißkraut
 Weißkraut mit Erdnüssen 254
 Würzig marinierte Fischfilets 80

Z

Zaffran Rogni Roti 224
 Zaffrani Raan 194
 Zarda 168
 Zimt
 Kichererbsenpilaw 272
 Zucchini
 Gebratene Gemüseschalen 268
 Zwiebeln
 Bengalische geröstete Mungobohnen mit Reis 134
 Blumenkohl mit Kokossauce 188
 Fisch mit Zwiebelsauce 200
 Garnelen-Biryani 146
 Gefüllte Frikadellen 110
 Huhn in weißer Sauce 192
 Huhn mit Zwiebeln aus dem Karai 202
 Indische Käsebällchen 240
 Kebab von der Nordwestgrenze 190
 Lammhaxe in Joghurt und Kräutersauce 138
 Ma's Garnelen 56
 Mini-Lammkoftas mit Minz Joghurt-Dip 78
 Nudeln »Kalkutta« 260
 Panir mit Safran und Sahne 186
 Schwarze Kichererbsen 160
 Seekh-Kebab mit Lamm 242
 Spinat mit Kichererbsen 154
 Zwiebelpakora 30

Dank

Da dieses Buch ihren Namen trägt, muss ich zuerst meiner Mutter danken – ohne sie hätte ich nicht werden können, wer ich heute bin. Der Name meiner Mutter, Faizana, bedeutet »erfolgreich«, »Herrscherin« und »Großzügigkeit« – sehr zutreffend für meine Ammu. Meinem Vater Abbu danke ich dafür, dass er mir eine Kindheit voller Freude geschenkt hat, dass er mich gelehrt hat, den Monsunregen zu schätzen, die Musik, die Poesie, die Farben des Sonnenaufgangs und die geheimnisvollen Sterne in der Nacht. Amna danke ich dafür, dass sie immer meine Freundin war und bleibt, und meinem tapferen Bruder Arif dafür, dass er mir beigebracht hat, auch in schwierigen Lagen positiv, mutig und freundlich zu sein. Ariz und Fariz danke ich für ihre Liebe.

Dieses Buch wäre nicht möglich gewesen ohne die unglaubliche Arbeit und das Vertrauen meiner Agentin Rachel Conway, die mir während des gesamten Schreibprozesses beistand. Ich möchte außerdem meinem Team vom Darjeeling Express danken, das mir Zeit geschenkt hat, um dieses Buch zu schreiben, insbesondere Eddie, Asha und Julien. Außerdem muss ich meinen Mann Mushtaq erwähnen – nicht, weil er zu diesem Buch oder meiner kulinarischen Reise beigetragen hat, sondern weil er mich meinem Traum folgen und den Weg gehen ließ, den ich mir wünschte. Er gab mir die Freiheit, zu tun, was ich wollte, und stand keiner meiner Entscheidungen im Weg. Dafür bin ich dankbar. Ich danke meiner Schwiegermutter Saeeda Khan und meiner Schwägerin Shaista Khan für ihre moralische Unterstützung. Ich danke auch Wincie, Maham und allen meinen Cousins – insbesondere Sadia, Sarah und Samreen, die im Laufe der Jahre immer nach Amna in Dhaka geschaut

haben. Ich bin Asghar Bhaiya dankbar, der als Hüter des Familien-Fotoarchivs all die alten Bilder aus den Sammlungen meines Großvaters und seines Bruders Munna Chacha restauriert hat. Ohne seine Hilfe hätte ich die Familienbilder von Ammu nicht bekommen können.

Dieses schöne Buch wurde von einem großartigen Team entwickelt und hergestellt. Ich danke von Herzen allen, die daran gearbeitet haben. Zunächst einmal den Lektorinnen bei Ebury, die an das Buch geglaubt und es zum Leben erweckt haben, Laura Higginson und Samantha Crisp. Der unglaublich geduldigen Emily Preece-Morrison, die mich nie unter Druck gesetzt hat, nicht einmal, wenn ich tagelang mit den Überarbeitungen im Verzug war! Laura Edwards (assistiert von Jo Cowan und Mathew Hague) hat mit ihren wunderschönen Fotos alle Nuancen der Geschichten und Gewürze eingefangen. Wie immer hatte Tabitha Hawkins stets die passende Requisite zur Hand: den perfekten blauen Teller oder die ausgebleichte Serviette, die ihrer Großmutter gehörte. Tamara Vos (assistiert von Jojo Jackson, Charlotte Whatcott und El Kemp) kochte alle Rezepte perfekt. Und natürlich darf ich den Designer des Buches nicht vergessen, Dave Brown von APE.

Zum Schluss danke ich der Lektorin Maggie Ramsay, den Korrektorinnen Sarah Epton und Vicky Orchard und der Registererstellerin Vanessa Bird; Lucy Harrison in der Herstellung bei Ebury, Anjali Nathani, die für die Rechte dieses Buches zuständig war, und dem Ebury-Team, das dieses Buch in die Läden gebracht hat: Steph Reynolds, Ellie Auton, Francesca Thomson, Alice King, Abby Watson, Morgana Chess, Lara McLeod und Claire Scott.