



VORSPEISE

Tomato Shorba



Srignags House

Sebi und Regula Singh-Steinemann haben den ehemaligen Bahnhof von Derendingen in ein farbenfrohes, indisches Juwel verwandelt. Hier servieren sie feinste, würzige indische Menüs, schmackhafte Vorspeisen und tolle Desserts, bieten aber auch Catering und Kochkurse. Ein Besuch im Srignags House lässt einen in eine andere Welt eintauchen.

- ▶ Srignags House
Güterstrasse 2
4552 Derendingen
www.swisscurry.ch



Tomato Shorba (Tomatensuppe)

FÜR VIER PERSONEN

30 g Butter, 2 TL gemörserte Koriandersamen, 30 g gehackte Zwiebeln, 1 gehackte Knoblauchzehe Butter in einer Pfanne erhitzen und Koriandersamen, Zwiebeln und Knoblauch kurz anbraten.
450 g in Scheiben geschnittene Tomaten, 10 g fein geschnittenen, frischen Ingwer, 5 dl Wasser, Salz, 1 TL Garam Masala Tomaten und Ingwer beifügen und 15 Minuten lang kochen und danach alles pürieren. Mit Salz und Garam Masala abschmecken. Heiss servieren.



111 Jahre

LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.



HAUPTGANG

Chicken Curry

mit Gemüse und Reis



Srignags House

Sebi und Regula Singh-Steinemann haben den ehemaligen Bahnhof von Derendingen in ein farbenfrohes, indisches Juwel verwandelt. Hier servieren sie feinste, würzige indische Menüs, schmackhafte Vorspeisen und tolle Desserts, bieten aber auch Catering und Kochkurse. Ein Besuch im Srignags House lässt einen in eine andere Welt eintauchen.

- ▶ Srignags House
Güterstrasse 2
4552 Derendingen
www.swisscurry.ch

Chicken Curry mit Gemüse und Reis

FÜR VIER PERSONEN

Chicken Curry

150 g gehackte Zwiebeln, 1–3 gehackte Knoblauchzehen, 1 cm gehackter Ingwer, 1 TL Kurkuma, ½ TL rotes Chilipulver, 2 TL Korianderpulver, 1 TL Garam Masala, 1 TL Kümmelpulver, 1 dl Wasser, 0,6 dl Öl, Salz Zwiebeln im heissen Öl goldbraun anbraten, Knoblauch und Ingwer dazu geben und mitbraten, alle Gewürze und Salz beifügen, kurz anbraten und Wasser dazugeben.

150 g Pelati oder frische Tomaten darunter ziehen und aufkochen.

600 g Pouletfleisch ohne Knochen dazugeben und kochen, bis das Fleisch gar ist. Heiss servieren.

Pilav Reis

400 g Basmatireis, 0,5 dl Öl, ein Lorbeerblatt, etwas Kardamon, etwas Nelkenpulver, 1 TL Salz, 8 dl Wasser in eine Pfanne geben und auf hohem Feuer kochen, bis das Wasser verdunstet ist.

Die Pfanne vom Feuer nehmen. Fünf Minuten zugedeckt stehen lassen. Heiss servieren.

Vegetable do pyaz

200 g Blumenkohl, 100 g Erbsen, 100 g Zucchini, 100 g Peperoni, 200 g Kürbis (je nach Saison), 100 g frische Bohnen waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

200 g Tomaten, 1 Stück grüner Chili, 1 EL Korianderpulver, 1 EL Kurkuma, 5 Zehen Knoblauch, 150 g Zwiebeln, ca. 1 cm Ingwer Die Tomaten mit Ingwer, Knoblauch, Chili, Kurkuma, Koriander und der Hälfte der Zwiebeln im Mixer zu einer Paste machen.

0,4 dl Öl, 150 g in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 TL Kümmel, 1 TL Senfsamen, 9 dl Wasser, Salz Öl in der Pfanne erhitzen, Senfsamen, Kümmel und die Zwiebeln begeben. Anbraten, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Gemüse, Salz und Wasser beifügen und ca. 5 Minuten kochen, Paste dazugeben, mit Salz abschmecken und kochen lassen, bis das Gemüse gar ist. Heiss servieren.



111 Jahre
LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.



NACHSPEISE

Shrikhand



Srignags House

Sebi und Regula Singh-Steinemann haben den ehemaligen Bahnhof von Derendingen in ein farbenfrohes, indisches Juwel verwandelt. Hier servieren sie feinste, würzige indische Menüs, schmackhafte Vorspeisen und tolle Desserts, bieten aber auch Catering und Kochkurse. Ein Besuch im Srignags House lässt einen in eine andere Welt eintauchen.

- ▶ Srignags House
Güterstrasse 2
4552 Derendingen
www.swisscurry.ch



Shrikhand (Safranquarkcrème)

FÜR VIER PERSONEN

100 g Naturejoghurt, 400 g Quark, 200 g Puderzucker, 1 Prise Safran,
8 Stück zerstampfter Kardamon gut miteinander vermischen und kalt servieren
(evtl. mit gehackten Pistazien garnieren).



111 Jahre

LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.