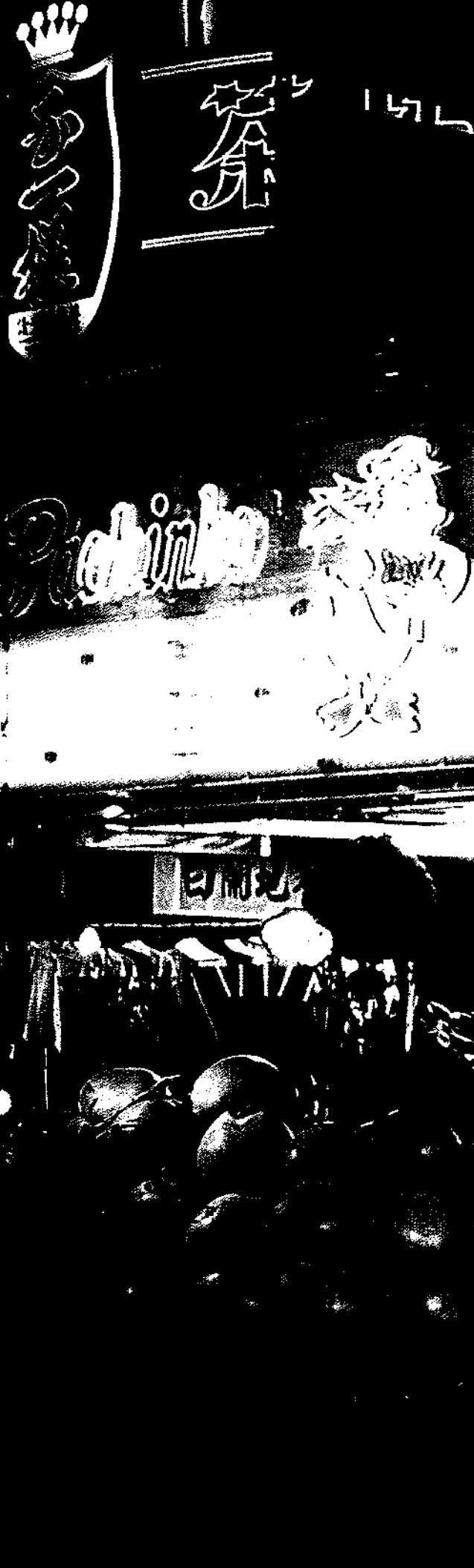




DIE KUNST DES EINFACHEN

WOK - Vielfalt ohne Grenzen

Rezeptfotos: Micig Krauner
und FoodPhotography Studio



INHALT

WOK: Die Kunst des Einfachen

Vorspeisen und Suppen

Köstlicher Auftakt:
von Hühnerküchelchen bis Eierblumensuppe

Gemüse, Tofu und Eier

Nicht nur als Beilage:
von gebratenem Gemüse bis Frühlingskomposition. 28

Teigwaren und Reis

Teigwaren und Reis in allen Variationen:
von pfannengerührten Nudeln bis gefüllte Pasteten. 78

Fleisch und Geflügel

Herzhaft und festlich:
von Fleisch in Eihülle bis Ente in pikanter Sauce 114

Fisch und Meeresfrüchte

Reichtum der Meere und Küsten:
von Fisch süß-sauer bis Garnelenröllchen 214

Kulinarisches »Drumherum«

Von Brot über würzige Saucen und Pasten bis zum Dessert 262

Glossar 282

Rezept- und Sachregister 286

Impressum 288