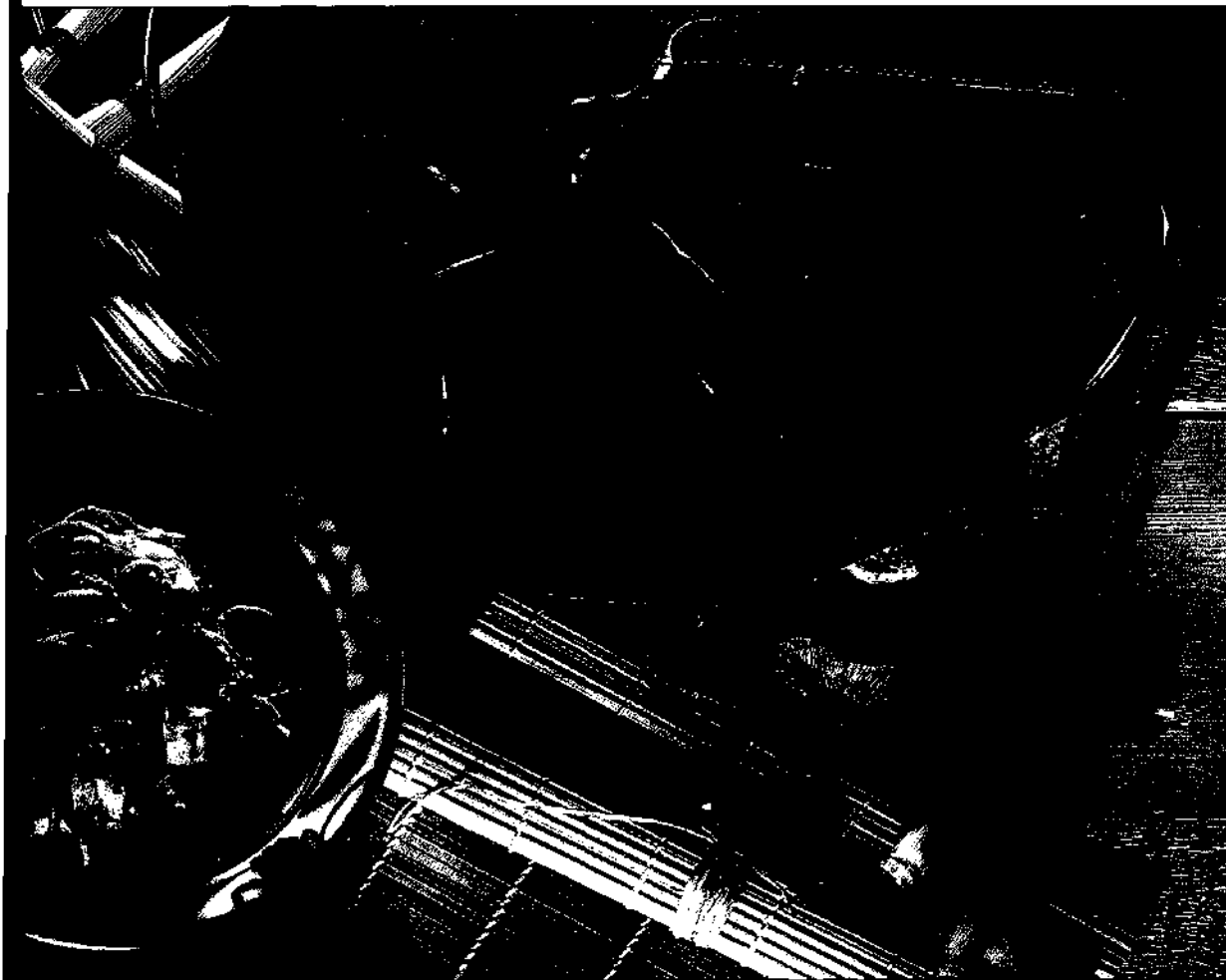


D A S G R O S S E B U C H D E R

Asiatischen

K Ü C H E



KÖNEMANN

INHALT



Die asiatische Küche 8
Einführung in die Techniken und die notwendige Ausstattung der asiatischen Küche

Glossar 12
Die wichtigsten asiatischen Lebensmittel, Kräuter und Gewürze: Behandlung, Lagerung, Gebrauch

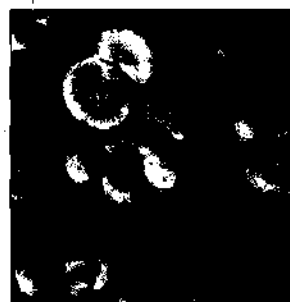
China 21
Pfannengerührtes, Eintöpfe, Saucen und Suppen, Kantonesisches Huhn und Peking-Ente – all die reichhaltigen Düfte und Aromen des fernen Ostens



Indonesien 49
Gegrilltes und pikante Currys, Satays und fritierter Fisch, Gado Gado und Mee Goreng – eine Vereinigung süßlicher und herb-säuerlicher Zutaten

Singapur & Malaysia 75
Indische scharfe Currys und köstliche Laksas, Chili-Krebse und Hühnchen »Kapitan« – indische Schärfe und chinesische Ausgewogenheit in einem

Die Philippinen 97
Frischer Fisch und Chorizos, Empanadas und Saure Rindfleischsuppe – eine geniale Mischung einheimischer Tradition und spanischen Geschmacks



Thailand 109
Scharfe, saure Suppen und delikate Currys, Eintöpfe und Salate – ein einzigartiger Balanceakt zwischen den unterschiedlichsten Aromen

Laos & Kambodscha 143
Spießchen und Meeresfrüchtesuppen, mariniertes Fleisch und gebratener Fisch – gewürzt mit Ingwer, Knoblauch, Limette, Galgant und frischen Kräutern

Vietnam 157
Nudelsuppen und Salatpäckchen, Fleisch-Pho und karamelierte Garnelen – verfeinert mit frischen Kräutern und Zitronengras

Korea 183
 Dampfende Eintöpfe mit pikantem Kim Chi, Kartoffelpuffer und Rippchen – wohlig wärmende Gerichte für kalte Winterabende

Japan 197
 Frische Sushis, hauchfeines Tempura und heiße Teppan Yaki – Einfachheit, Frische und Feinheit bieten Wohlgenüsse für Gaumen und Auge

Indien & Pakistan 225
 Feurige Vindaloes und pikantes Fleisch aus dem Tandoor, Pakoras und Bhaji – die indische Küche ist so reichhaltig wie der Subkontinent selbst

Birma (Myanmar) 259
 Milde Currys und Nudeln in herrlicher Fischsuppe – die birmanische Küche vereinigt die Einflüsse ihrer größten Nachbarn Indien und China

Sri Lanka 269
 Gemüse-Sambals und Pfannkuchen, geröstete Gewürze und süßliche Gerichte – eine erlesene Vielfalt von dieser kleinen Insel

Desserts 279
 Erfrischend süße Genüsse und exotische Früchte – der gelungene Abschluß einer asiatischen Mahlzeit

Register 294

BESONDERHEITEN

YUM CHA 36
 SATAY & KEBAB 60
 KLEINE HÄPPCHEN 82
 REIS 104
 CURRYPASTEN & -PULVER 126
 KALTE GETRÄNKE 148
 DIPS & SAUCEN 168
 PICKLES & CHUTNEYS 188
 TEE 210
 RAITAS & RELISHES 236
 BROTE 248
 TROPISCHE FRÜCHTE 284

