



DAS TEUBNER

Handbuch Asiatisch

Zutaten - Küchenpraxis - Rezepte

Fotografie: Dorothee Gödert und
Teubner Foodfoto

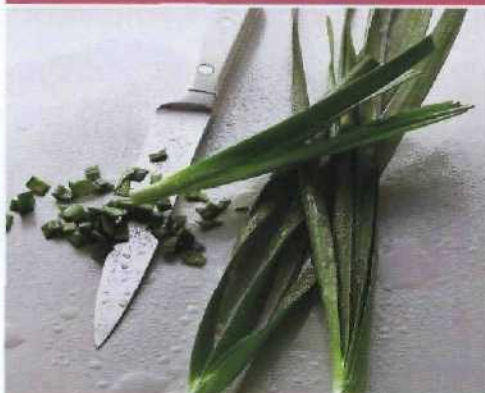


091.301(5)

Inhalt

ZUTATEN

6



Mehr als 150 für die asiatische Küche relevante Produkte sind hier in Text und Bild beschrieben und, in alphabetischer Reihenfolge geordnet, leicht zu finden: von Ajowan, einem Gewürz mit thymian-ähnlichem Aroma, über Chilisaucen, die man als Fertigprodukte im Asia-Laden kaufen kann, bis zu Kokosmilch, Noriblättern oder Tandooripaste zu dem für Sushi unentbehrlichen Wasabi und Zitronengras. Dazu gibt es zahlreiche Tipps für Einkauf und Lagerung.

KÜCHENPRAXIS

96



Im ausführlichen Kochschulteil werden alle wichtigen Techniken rund um die asiatische Küche beschrieben und in Stepfolgen gezeigt: zum Beispiel Ananas vorbereiten, Asia-Fond herstellen, Gemüse, Fisch und Fleisch hacken und schneiden, Gewürzmischungen herstellen oder Ingwer fachgerecht schälen und einlegen. Ebenso werden Techniken wie der Umgang mit Garnelen, das Garen von Reis, die Zubereitung von Sushi oder die Verarbeitung von Tamarinde erklärt.

REZEPTE

158



Über 175 klassische Originalrezepte sowie interessante moderne Rezepte der asiatischen Küche, von Spitzenköchen kreiert: feine Salate und Snacks für Zwischendurch, exquisite Suppen, Hauptgerichte – vegetarisch oder mit Fisch, Fleisch, Geflügel – sowie Desserts mit exotischen Früchten.

Wenn nicht anders angegeben, sind die Rezepte für 4 Portionen berechnet.

■	SNACKS, SALATE, SUPPEN	160
■	GEMÜSE	198
■	SEAFOOD	238
■	GEFLÜGEL	274
■	FLEISCH	304
■	REIS, NUDELN, TOFU, EIER	346
■	DESSERTS	392

EXTRA

RUND UM DEN WOK	206
MARINADEN UND DIPS	250
CHUTNEYS UND SAMBALS	280
ASIATISCHES FONDUE	326
EXOTEN ALS DESSERT	402

ANHANG

REGISTER	406
IMPRESSUM	416