

Jet Tila

101

ASIATISCHE
KLASSIKER,
die du
gekocht
haben
musst

Die beliebtesten Rezepte aus Thailand,
Vietnam, Japan, China und Korea

riva

Inhaltsverzeichnis

Einleitung: Ein Kind aus L. A. – 6
Was bedeutet Yum? Zur Yum-Philosophie der verschiedenen asiatischen Küchen – 7
Hinweise zum Einkaufen und zu den Zutaten – 8
Rock the Wok: Meisterliche Pfannengerichte – 11
Gegrillt, gebraten und weitere Fleischgerichte – 39
Meine Lieblings-Nudelgerichte – 61
Suppen, Currys und größere Platten – 87
Sushi, Salate und weiteres Gemüse – 107
Teigtaschen (Dumplings), Fingerfood und kleine Gerichte – 129
Süßes: Die leckerste Art, einen Tag zu beschließen – 151
Fonds/Brühen, Hauptnahrungsmittel und Basiskomponenten – 165
Saucen und Dips – 176
Danksagung – 184
Über den Autor – 185
Zutaten- und Rezeptregister – 186