

Asiatisch kochen

mit Christian Teubner

Teubner Sonderleistung

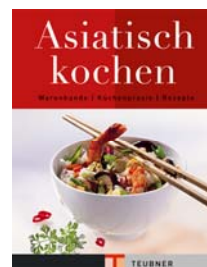
320 Seiten mit etwa 900 Farbfotos, 23 x 30 cm

Hardcover mit farbigem Schutzumschlag

Ausgezeichnet mit der Goldmedaille der GAD

24,90 €(D) / 25,60 €(A) / 42,90 sFr

ISBN: 978-3-7742-4118-3



„**Asiatisch kochen**“ ist ein Kochbuch der besonderen Art: hier geht es weniger um das exakte Nachkochen sogenannter Originalrezepte. Ziel ist vielmehr, Kenntnisse zu vermitteln über im Westen noch immer exotisch anmutende Produkte und Kochmethoden. Dieses Buch zeigt also wie und womit gekocht wird und ist damit die ideale asiatische Kochschule für Einsteiger. Das asiatische Kochen selbst steht hier im Mittelpunkt, und in bewährter Teubner-Manier erfährt der interessierte Feinschmecker und Hobbykoch alles Notwendige, um sich selbst an Wok und Feuerpfanne zu wagen. Interessant ist der Band zugleich aber auch für Fortgeschrittene, da Spezialisten - junge ambitionierte asiatische Köchinnen und Köche - sich bei der Arbeit vor Ort und Stelle über die Schulter schauen lassen und so Einblicke in die verschiedenen Kochtraditionen Asiens, etwa die Nonya-Küche, ermöglichen.

Essen hat in den Kulturen Asiens einen hohen Stellenwert. Entsprechend vielfältig sind die verschiedenen Kochtraditionen des großen Kontinents, denen in diesem Buch nachspürt wird. Da die kulinarischen Grenzen nun aber ganz und gar nicht mit den politischen übereinstimmen, ist der Rezeptteil hier nicht nach Ländern, sondern - für den Benutzer besonders handlich - nach Produktgruppen geordnet. Einleitend werden traditionelle wie moderne Aspekte der asiatischen Esskultur näher beleuchtet, gefolgt von einer fundierten und ausführlichen Warenkunde in Wort und Bild. Der küchenpraktische Teil stellt systematisch die wichtigsten Schneidetechniken und Garmethoden vor - ebenso die notwendigen Küchengeräte. Gezeigt wird aber auch, wie diese leicht durch andere, in einem europäischen Haushalt vorhandene Geräte ersetzt werden können.

Die Rezepte spiegeln schließlich die ganze Vielfalt asiatischen Kochens wider. Von köstlichen Suppen über leckere Gemüsegerichte, von zartem Geflügel bis hin zu scharf-würzigen Curries reicht die ganze Palette. Selbstverständlich dürfen auch die berühmten Nudel- und Reisgerichte Asiens nicht fehlen. Ebenso wenig wie die von Garköchinnen und -köchen in unglaublicher Vielfalt angebotenen Snacks - eine kulinarische Straßenoper sondergleichen. Einmal mit den Grundlagen vertraut, wird man feststellen, dass asiatisch kochen einfacher ist, als man denkt. Und wer erst weiß, welche Kochtechnik für welches Produkt in Frage kommt, dem eröffnen sich ungeahnte Möglichkeiten, am eigenen Herd selbst kreativ zu werden und sich auf diesem Weg ein Stück Asien nach Hause zu holen - selbst wenn die eine oder andere Zutat einmal nicht zur Verfügung stehen sollte.