

## Presseinformation

Stefanie Nickel

### Sushi

Reihe: GU KüchenRatgeber

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

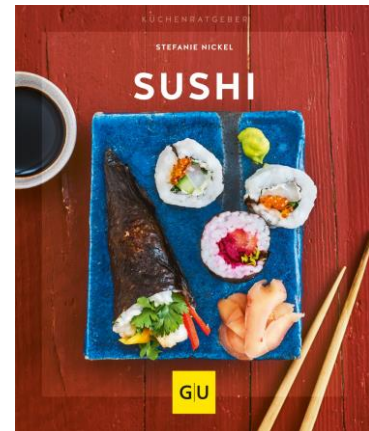
Format: 16,5 x 20 cm, Klappenbroschur

Preis: 9,99 € (D)/ 10,30 € (A)/ 14,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-7072-9

Erscheinungsdatum: August 2019

 Auch als  
eBook  
erhältlich.



### Sushi mit nur 10 Zutaten – authentisch und ganz einfach!

Sushi-Meister werden – das ist in Japan eine große Sache, dauert bis zu 15 Jahre und ist leider nur etwas für Männer. Nicht so mit dem neuen GU-KüchenRatgeber Sushi! Step-Fotos, Tipps zum Reiskochen und Sushi-Rollen und viele einfache, abwechslungsreiche Rezepte machen alle, die Sushi lieben, zu wahren Meisterinnen und Meistern, von Anfang an – in ihrer eigenen Küche! Sushi mit Chili-Garnelen oder mit Tofu, Sellerie und Apfel, mit Kräuteromelette, Pilzen und Avocado, Kürbis, Roter Bete oder Lachs – wie auf dem Laufband der angesagtesten Sushi-Bar der Stadt locken die wunderschön anzuschauenden Häppchen in allen Formen und Farben: klassisch gerollt (Maki), hochdekorativ in Mini-Törtchen- (Gunkan) oder Tütchenform (Temaki) oder als schlanke, schnell belegte Schnittchen (Nigiri). Mal mit Fisch, mal ohne, mal im California-Style, mal mit weißem oder braunem Reis und immer echte Hingucker – da finden auch Sushi-Fans, die nicht so auf Fisch stehen, garantiert ihr Lieblingsrezept. Meisterhaft!

**Stefanie Nickel** ist Ernährungswissenschaftlerin und hat lange Zeit für bekannte Zeitschriften geschrieben. Jetzt arbeitet sie freiberuflich als Rezeptentwicklerin und Foodstylistin.