

## Kurztext

---

Stefanie Nickel

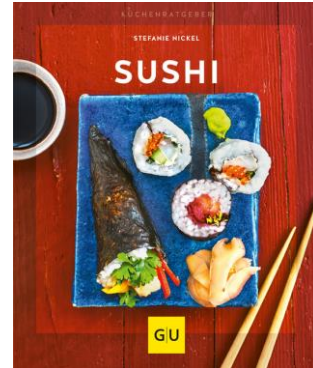
### Sushi

64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

Nicht definiert

9,99 € (D) / 10,30 € (A) / 14,50 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-7072-9



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, Rote 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!