

## Kurztext

---

Martina Kittler

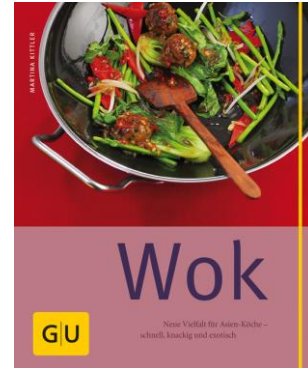
### Wok

128 Seiten, mit ca. 120 Farbfotos

Format: 16,5 x 20,0 cm, Pappband

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

ISBN: 978-3-8338-0689-6



Es duftet und dampft in Asien an jeder Ecke so verführerisch aus einer der berühmten Garküchen. Holen Sie sich den Zauber dieser verlockenden Genüssen doch nach Hause? Kein Problem - mit unseren praktischen Tipps im Serviceteil werden Sie schnell zum Wok-Experten. Sie bekommen ein bisschen Wissen rund um den Wok und zahlreiche Infos zu den asiatischen Basis-Zutaten, Würzpasten und Kräutern. In den Rezeptkapiteln finden Sie eine besondere Vielfalt der besten und alltagstauglichsten Rezeptideen für dieses Allroundtalent - denn in der vielseitigen Wunderpfanne kann man braten, kochen, schmoren, dämpfen und frittieren. Ob Pakoras mit Joghurt-Dip, Thai-Frühlingsröllchen, Blumenkohl-Curry, Nasi goreng mit Weißkohl und Möhren, Huhn aus dem Kräuterdampf oder Fischfilets im Bananenblatt. Alle rund 85 Rezepte - ob Vegetarisch oder Fleisch, ob Reis, Nudeln oder Fisch - sind super einfach, schnell zubereitet und reichen von den beliebten Klassikern bis zu neuen exotischen Kombinationen.