

Kurztext

Young-Mi Park-Snowden

Kimchi Princess

Koreans cook it better

240 Seiten, mit ca. 150 Farbfotos

Format: 21,0 x 26,5 cm, Pappband

24,99 € (D) / 25,70 € (A) / 35,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-5879-6



In Korea, sagt Young-Mi, hat alles irgendwie mit Essen zu tun. Und wenn man wie Young-Mi nicht in Korea lebt, sondern in Deutschland? Dann wird dem koreanischen Essenstück eben hier gefrönt. Indem man z. B. ein hippestes Restaurantkonzept realisiert: 2009 öffnete das Kimchi Princess in Berlin seine Pforten. Young-Mi und ihr Team servieren hier beste koreanische Küche in coolem Ambiente. Sogar George Clooney war schon da. Was aber darf bei keinem koreanischen Essen fehlen? Kimchi natürlich, fermentierter Chinakohl und - wenn man so will - das Universal-Gewürz Koreas. Kein Wunder taucht er im Namen des Restaurants auch auf. Und was hat es mit der Princess auf sich? Weil Young-Mi oft Freunde und Bekannte mit ihrem Kimchi beglückte, hatte sie ihren Spitznamen schnell weg: Die Kimchi Princess war geboren. Und wer es nicht nach Berlin schafft, bekommt jetzt das Buch: mit den besten Rezepten aus der koreanischen Küche und spannenden Einblicken in das Restaurant und seine Koch-, äh Kimchi-Töpfe.