

Kurztext

Beate Mari Jahnke

Japan

64 Seiten, mit ca. 55 Farbfotos

Nicht definiert

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

ISBN: 978-3-8338-6876-4



Z-ehn Zutaten, e-ntspanntes Rangehen an die Sache und eine n-atürliche Zubereitung: Das neue Küchen-Z-E-N heißt Japan von GU und löst wie alle KüchenRatgeber das Versprechen ein, auch Einsteigern schnelle Erfolgserlebnisse bei angesagten Kochtrends zu schenken. Udon- und Matchapudding selber machen, geschickt mit Miso und Dashi würzen, Reis so duftig und Fleisch, Fisch und Tofu so perfekt zu garen wie in Japan: Das gelingt mit den Step-by-Step-Fotos und Tipps zu Grundtechniken und Würzmitteln garantiert allen Anfängern, die neugierig sind auf die gesunde Küche aus Fernost. Die Rezepte für Beilagen, Suppen, Saucen, Reis-, Nudel-, Fisch-, Fleischgerichte und Desserts basieren jeweils auf höchstens zehn Zutaten. Spinat mit Sesam, Gerolltes Omelette, Tofu-Hackfleischbällchen in Teriyakisauce, Schweinefleisch mit Ingwer, Tofu-Bananen-Mousse oder Klebreis-Küchlein entschleunigen den Küchenalltag und machen auch Einsteigern Appetit auf authentisch entspannten Japangenuß.