

Presseinformation

Sarah Schocke und Alexander Dölle

Ramen

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 60 Fotos

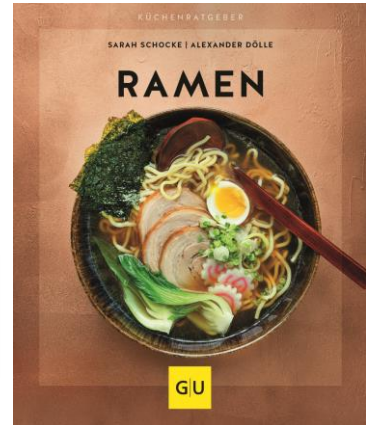
Format: 16,5 x 20 cm

Preis: 9,99 € (D)/ 10,30 € (A)/ 13,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-7299-0

Erscheinungsdatum: Februar

 Auch als
eBook
erhältlich.



Genial schnelle Ramenrezepte mit maximal 10 Zutaten.

Das Pastaversum dehnt sich weiter aus: Ramen eröffnen Genießern eine neue Galaxie. Die japanischen Nudeln in Brühe lassen sich unendlich variieren und entfalten beim Löffeln wahre Geschmacksexplosionen: Chili, Knoblauch, Limette, Soja oder Miso sind nur einige der vielen Gewürze und Aromen, die aus der schnell selbstgemachten Brühe mit Nudeln ein universelles Zaubermittel machen. Mal wärmend, mal erfrischend kühl, mit Fleisch, Fisch, Gemüse oder vegan – der GU-KüchenRatgeber Ramen macht alle Ramen-Fans glücklich, vom Anfänger bis zum Hobbykoch, zeigt, wie die Brühen gekocht werden und welche Zutaten sich am besten kombinieren lassen. Und dann geht's los: Auf der Basis von Hühner-, Gemüse-, Miso- oder Soja-Brühe, mit Klassikern der Ramen-Küche von Shoyu mit Schweinefleisch, Curry-Ramen, vegetarischer Sommer-Ramen, Teriyaki-Ramen mit Huhn bis zu Neuinterpretationen wie Italia Ramen mit Parmesan oder sogar einer bayerischen Variante mit Speck – im Ramen-Universum ist eben alles möglich!

Sarah Schocke & Alexander Dölle leben mit ihren zwei Kindern in Frankfurt. Die beiden studierten Ökotrophologie und sind Autoren zahlreicher Kochbücher. Das Thema „Ramen“ finden sie besonders faszinierend. Bei der Recherche für dieses Projekt haben sie entdeckt, dass das beste Ramen-Restaurant laut dem Ramen-Museum in Japan in Frankfurt ist. Was für ein Zufall!