



Presseinformation

Young-Mi Park-Snowden

Kimchi Princess

Koreans cook it better

Reihe: GU Autorenkochbücher

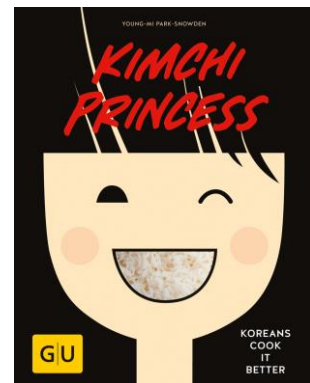
240 Seiten mit ca. 150 Farbfotos

Format: 21 x 26,5 cm. Hardcover mit offenem Rücken.

Preis: 24,99 € (D)/ 25,70 €(A)/ 32,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-5879-6

Erscheinungstermin: April 2017



 Auch als eBook erhältlich.

Soulfood aus Seoul

Was tun, wenn man Sehnsucht nach koreanischem Barbecue hat und in Berlin keins findet? Ganz einfach: Man eröffnet ein eigenes Restaurant und wirft dort den Tischgrill an. Sieben supererfolgreiche Jahre später veröffentlicht die Deutsch-Koreanerin Young-Mi Park-Snowden jetzt im Gräfe und Unzer Verlag ein Kochbuch mit den besten Rezepten aus ihrem Kreuzberger Szene-Restaurant: **Kimchi Princess. Koreans cook it better**. Denn auch außerhalb des Hotspots Berlin hat sich die koreanische Küche zum Trend entwickelt. Anleitungen für den feurig fermentierten Chinakohl Kimchi werden als Geheimtipps gehandelt, und „Bibimbap, bitte“ gilt nicht mehr als lustiger Zungenbrecher, sondern als Essensbestellung hipper Kenner.

Mit diesem Buch kommen Gerichte wie Kimchi-Pfannkuchen, das marinierte Rindfleisch Bulgogi oder scharf-würzige Eintöpfe endlich auch nach Hause – ganz ohne Lieferservice! Dazu gibt es neue Streetfood-Ideen Korean Style: Den Angry Beef Burger und seinen pflanzlichen Bruder, den Happy Vegan Burger, aber auch typisches Seouler Seelenfutter wie Reiskuchen in scharfer Sauce und Crossover-Food wie Tiramisu mit Matcha. Die Rezepte sind leicht nachzukochen, und „Kimchi Princess“ Young-Mi Park-Snowden gibt dazu ihre ganz persönlichen Tipps. Damit alles klappt, werden sämtliche unbekanntes Zutaten in einem ausführlichen Glossar vorgestellt und die einleitenden Kapitel erklären genau, wie man in Korea kocht und isst. Klar, dass das Buch **Kimchi Princess** auch als optischer Leckerbissen daherkommt: Plakative Grafik in Asia-Optik, ein offener Buchrücken und Rezeptfotos zwischen Gangnam Style und Wasser im Mund – alles lädt zum Blättern und Schmökern ein. Und weil die Autorin dazu noch witzige Storys aus ihrem Restaurant-Alltag und spannende aus ihren Aufenthalten in Korea zu erzählen weiß, bleibt im Grunde nur ein Problem: Wohin mit dem Buch – ab in die Küche oder ab aufs Sofa? Am besten ... beides.

Young-Mi Park-Snowden, Tochter koreanischer Einwanderer, kam 2001 nach Berlin. Neben dem Studium arbeitete sie in der Gastronomie – und lud immer wieder zum Korean Barbecue ein. Denn diese lockere Art des Essens und Beisammenseins, die sie während eines Studienjahres in Seoul kennengelernt hatte, vermisste sie sehr. Ein Designmarkt war der Startschuss für ihre Karriere als Restaurantchefin, denn ihr Stand mit koreanischen Spezialitäten war ein echter Anziehungspunkt. Das selbst gemachte fermentierte Chinakohlgemüse trug ihr den Namen Kimchi Princess ein. 2009 eröffnete sie in Kreuzberg ihr eigenes Restaurant unter diesem Namen. Heute gehören außerdem der Imbiss „Angry Chicken“ und das Restaurant „mani mogo“ zum Unternehmen.