

inhalt

6	Vorwort
11	Land & Leute
19	Auf dem Markt
25	Gewürze
29	Gerichte
31	Dippsauce mit Paprika [tjæu mag ped] <i>(vegetarisch)</i>
35	Papaya-Salat [dam mag hung] <i>(vegetarisch)</i>
39	Fisch- und Fleischfrikadellen mit Kaffir-Limettenblättern [bah ban]
43	Lao-Tatar mit frischen Kräutern, laotisches Nationalgericht [lab sin]
46	Aal im Bambus [lam ian]
55	Grillfisch im Salzmantel [bing bah]
59	Euro-Asiatische Spaghetti mit Thunfisch [bon bah]
63	Gebratener Fisch mit süß-saurer Tomatensauce [bah bio waan]
67	Grillgut – Geflügel mit Zitronengrasmarinade [bing gai]
71	Schmor-Ente in Sechs-Kräuter-Sauce [dom bed poloh]
75	Scharfes Huhn, kurz gebraten mit Lao-Basilikum [kua gai bai gapao]
79	Frittierte Nudeln mit kurz gebratenem Gemüse [kua mi gorb] <i>(vegetarisch)</i>
83	Suppen
85	Männliche Bananenblüten-Suppe [geng bih guai] <i>(vegetarisch)</i>
89	Scharfe Garnelensuppe [dom yam gung]
93	Dessert
95	Süße Kokossuppe mit Taro [nam waan poeag]
99	Mangomousse auf frittierten Wan Tan Blättern [niang mag muang]
103	Gebackene Banane auf Honig [tjoen guai nam poeng]
106	Glossar
108	Impressum