

# *inbalt*

6	<b>Vorwort</b>
11	<b>Land &amp; Leute</b>
19	<b>Auf dem Markt</b>
25	<b>Gewürze</b>
29	<b>Gerichte</b>
31	Dippssauce mit Paprika [ tjaeu mag ped ] (vegetarisch)
35	Papaya-Salat [ dam mag hung ] (vegetarisch)
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 ] (vegetarisch)
83	<b>Suppen</b>
85	Männliche Bananenblüten-Suppe [ geng bih guai ] (vegetarisch)
89	Scharfe Garnelensuppe [ dom yam gung ]
93	<b>Dessert</b>
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	<b>Glossar</b>
108	<b>Impressum</b>