

Die Rezepte



Grundrezepte

- Reis 18
- Sushi-Rice 19
- Gari • Eingelegter rosa Ingwer 19
- Dashibrühe 20
- Misosuppe 21



Frühling

- Hühnchen-Sellerie-Salat 24
- Spargel-Lachs-Salat 25
- Spargel im Teriyaki-
- Hühnerfleischmantel 26
- Nikujaga • Fleisch-Kartoffel-Topf 30
- Gefüllte Eierrolle 31
- Beutelchen-Sushi 36
- Inari-Sushi 37
- Sushi-Bällchen 38
- Tintenfisch-Gemüsesalat 40
- Frittierter Tofu 41
- Sanshokudon • Dreifarbiges Reisschale 44
- Oyakodon • Reisschale mit Hühnerfleisch und Ei 45
- Gyudon • Reisschale mit Rindfleisch 46
- Katsudon • Reisschale mit Schnitzel 47
- Gebratene Nudeln mit Spitzkohl 50
- Dreifarbiges Gelee 52
- Erbsen-Milch-Shake 53



Sommer

- Hühnchen mit Lotuswurzelgemüse 56
- Gedämpfte Lotuswurzel mit Garnelen 58
- Yakitori • Hühnerspieße 59
- Hiyashi-Somen • Kalte Nudeln 62
- Gebratene Jakobsmuscheln 63
- Gemüsesalat mit Sesamdressing 66
- Wintermelonensuppe 67
- Tekkadon • Reisschale mit Thunfisch 68
- Kaisendon • Reisschale mit Lachs und Lachskaviar 69
- Gebratener Tintenfisch mit Misopaste 74
- Gefüllter Tintenfisch 75
- Gebackene Aubergine mit Sesam-Sojasauce 78
- Higashi-Udon • Kalte Weizennudeln mit Auberginen 79
- Gebratene Aubergine mit zweierlei Misopasten 80
- Lachs- und Honigmelonen-Maki 82
- Goya-Kartoffel-Pfanne 84
- Goya-Salat 85
- Kanten • Obstgelee 86
- Süßkartoffel-Yokan 87



Herbst

- Chirashi-Sushi • Bunte Sushi-Reis 90
- Kushiage • Bunte Spießchen 93
- Gegrillter Aal mit grünem Tee 94
- Gegrillte Makrele 97
- Kürbis-Kroketten mit Curry 98
- Curryreis mit Rindfleisch und Auberginen 99
- Tempura • Fisch und Gemüse im Ausbackteig 102
- Hühnerfleisch mit Lauch und Pilzen 104
- Nabemono • Pilzfondue mit Huhn 105
- Reis mit Maronen 106
- Okonomiyaki • Japanische Pfannkuchen 108
- Gebratener Lachs mit Pfefferschoten 110
- Reisbällchen mit verschiedenen Füllungen 111
- Shiitakepilze mit Hackfleisch-Füllung 112
- Kaki-Eis 113
- Lila Süßkartoffel-Klöße 114



Winter

- Daikon-Rettich mit Schweinefleisch 118
- Nabemono • Entenfondue 119
- Chawan-Mushi • Gedämpfter Eierstich 120
- Reis mit roten Bohnen 121
- Oden • Ein-Topf mit Ei und Gemüse 124
- Taro mit Tintenfisch 125
- Schwarzwurzelsalat mit Sesamdressing 126
- Frikadelle mit Schwarzwurzel 127
- Hühnersuppe mit Schwarzwurzeln 128
- Schweinerippchen mit Kombu-Algen 129
- Sukiyaki • Rindfleisch-Fondue 132
- Shabu Shabu • Fleisch-Gemüse-Fondue 133
- Scharfe Nudelsuppe mit Knoblauch 134
- Udonnudeln mit Hühnerfleischbällchen 135
- Gemüsesuppe mit Schweinefleisch 138
- Nabemono • Fischfondue mit Tofu und Chinakohl 139
- Toshikoshi-Soba • Silverster-Buchweizen nudeln 140
- Süße Azukibohnensuppe 144
- Mitarashi Dango • Süße Reisklößchen 145

Die Geschichten

<i>Hadakimasu - Guten Appetit!</i>	14
<i>Nikujaga - einfach und doch besonders</i>	29
<i>Der Sushi-Meister</i>	32
<i>Don, Don und nichts als Don</i>	42
<i>Die Hanami-Lunchbox</i>	48
<i>Tanabata</i>	60
<i>Nagashi-Somen - ein Genuss aus uralter Zeit</i>	64
<i>Der Auberginenmann</i>	81
<i>Das Herbst-Buffet meiner Tante</i>	92
<i>Der Tintenfisch - ein phantastisches Wesen</i>	72
<i>Das Essen der Anzug-Krieger</i>	96
<i>Tempura sei Dank</i>	100
<i>Die Oden meiner Mutter</i>	123
<i>Das Nudemono meiner Oma</i>	130
<i>Silvester ohne Kater aber mit Katern</i>	142
<i>Glossar</i>	146
<i>Rezepte nach Gruppen</i>	152
<i>Alphabetisches Register</i>	154
<i>Danke!</i>	156