

INHALT

GRUNDLAGEN

Wissenswertes über Reis	10
Wissenswertes über Nudeln	12
Wissenswertes über Sojasaucen	14

CHINA

Pekingsuppe	18
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	20
Acht Schätze	22
Gedämpfter Heilbutt	24
Pak Choi mit Shiitake-Pilzen	26
Rindfleisch Szechuan-Art	28
Gebackenes Schweinefleisch süßsauer	30
Knusprige Ente mit Kanton-Sauce	32
Di San Xian	34
Chao Nian Gao	36
Kung-Pao-Huhn	38
Zha Jiang Mian	40
Hot Pot – Chinesischer Feuertopf	44
Gebratener goldener Reis	46
Shi Zi Tou – Geschmorte Fleischklöße	48
Gegrillte Lammspieße	50
Hong Shao Rou	52
Mapo Tofu	54
Risotto mit Hähnchen und Gemüse	56
Ba Bao Fan	58
Xi Mi Lu	60

DIM SUM

Chinesische Frühlingsrollen	64
Siu Mai/Shao Mai	66
Har Gow/Xia Jiao	68
Cheung Fun/Chang Fen	70
Lo Bak Go/Luo Bo Gao	72
Char Siu Bao/Cha Shao Bao	74
Nai Huang Bao	76
Nan Gua Bing	78

JAPAN

Dashi selbst machen	82
Miso-Suppe	82
Gyoza	84
Edamame	86
Wakame	86
Sushi	88
Tonkatsu	90
Chicken Teriyaki	92
Gemüse-Tempura	94
Ramen	96
Omurice	98
Yaki Udon	100
Mochi	102
Dango	102

KOREA

Kimchi	106
Kimchi-Pfannkuchen	108
Bibimbap	110
Bulgogi	112
Japchae	114
Korean BBQ	118
Cheese Buldak	120
Ojingeo-Bokkeum	122
Omelett Bbang	124

THAILAND

Papaya-Salat	128
Currypasten selbst machen	132
Grüne Currypaste	132
Rote Currypaste	133
Gelbe Currypaste	133
Grünes Thai-Curry mit Hähnchen	134
Rotes Thai-Curry mit Garnelen	136
Gelbes Fisch-Curry	138
Massaman-Curry	140
Tom Kha Gai	142
Tom Yam Gung	144
Pad Thai	146
Khao Thom Mad	148

VIETNAM

Vietnamesische Sommerrollen	152
Bánh Tráng Trôn	154
Pho Bò	156
Bún Cha	158
Bánh Mì	160
Bánh Xèo	162
Cha Cá Lã Vong	164
Xôi Gà	166
Cà Phê Trúng	168
Chè Thái	168

Register	170
Über die Autorin	174