
INHALT

Einleitung — 5

Dank — 8

ESSEN IN THAILAND

Eine Geschichte — 21

Kultur und Gesellschaft — 45

Die Regionen Thailands — 75

Reis — 99

GRUNDLAGEN THAILÄNDISCHER KOCHKUNST

Die Küche — 119

Zutaten und Zubereitung — 137

Relishes — 191

| *Nahm Prik* — 197

| *Lon* — 216

| Andere Relishes — 224

Suppen — 227

Currys — 277

| Gekochte Currys — 292

| Gebratene Currys und Currys auf Kokosbasis — 301

| Ausländische Currys — 324

Salate — 333

Beilagen — 375

Menüs — 401

ESSEN «AUSSERHALB DER MAHLZEITEN»

Snacks und Straßenküche — 471

| *Hors d'Œuvres* und Snacks — 477

| Häppchen zu Drinks — 493

| Straßen- und Marktküche — 509

| Reis — 531

| Nudeln — 555

Desserts — 575

Bibliografie — 623

Sach- und Namenregister — 629

Rezeptverzeichnis — 633

Thailändische Begriffe — 651