

# INHALT

Vorwort	6
Trend Street Food	8

## **Vietnam**

Pho Bo und Sommerrollen	12
Pho Bo in Hanoi	15
Hanoi	21
Die Sommerrollen der Madame Hien	25
Hoi Ans geheimnisvolle Cao lau	30
Kräuter	38
Pho Ga in Saigon	40
Saigon	43
Schwimmende Märkte auf dem Mekong	56
Familienküche auf Phu Quoc	63

## **Kambodscha**

Softshell-Krabben und grüner Pfeffer	72
Battambang – die Reiskammer Kambodschas	82
Straßenküche in Phnom Penh	83
Kampot – wo der Pfeffer wächst	92

## **Laos**

	96
<b>Büffelhaut und Schlangenbohnen</b>	98
Larb – Vietnams Salatwunder	101
Grillfisch am Mekong	105
Makphet – Küche, die Gutes tut	109
»Sticky Rice«	113
Luang Prabangs goldene Tempel	116
Limetten	122

## **Thailand**

	128
<b>Galgant und Kokosmilch</b>	130
Klöster und Nachtmarkt in Chiang Mai	142
Reis	150
Bangkoks »Floating markets«	154
»Welcome to the curry shop!«	159
Thai-Auberginen	159
Die Straßenküchen in Bangkok	171
Die Mango-Lady von Bangkok	178
Kokos	180
Bangkok	183

## **Myanmar**

	184
<b>Gelbe Kurkuma und feuerrote Chilis</b>	186
Milde Currys für feine Gaumen	192
Yangon – britisches Erbe in Südostasien	194
Im Shan-Nudel-Shop	197
Bagan – Tempel, Mönche und Milchtee	199
Ngpali – endlose Strände und scharfer Fisch	207

Unsere Empfehlungen	212
Register	214
Impressum	221
Dank & Vitae	222