

INHALT

GRUNDLAGEN

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

CHINA

Pekingsuppe	18
Chinesische Frühlingsrollen	22
Frittierte Wan Tans	23
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	24
Acht Schätze	26
Gedämpfter Heilbutt	28
Pak Choi mit Shiitake-Pilzen	30
Rindfleisch Szechuan Art	32
Gebackenes Schweinefleisch süßsauer	34
Knusprige Ente mit Kanton-Sauce	36
Di San Xian	38

Chao Nian Gao	40
Kung Pao-Huhn	42
Zha Jiang Mian	44
Hot Pot – Chinesischer Feuertopf	48
Gebratener goldener Reis	50
Gegrillte Lammspieße	52
Hong Shao Rou	54
Risotto mit Hähnchen und Gemüse	56
Ba Bao Fan	58
Nai Huang Bao	60
Xi Mi Lu	62

JAPAN

Dashi selbst machen	66
Miso Suppe	66
Gyoza	68
Edamame	70
Wakame	70
Sushi	72
Tonkatsu	74
Chicken Teriyaki	76
Gemüse-Tempura	78
Ramen	80
Omurice	82
Yaki Udon	84
Mochi	86
Dango	86

KOREA

Kimchi	90
Kimchi-Pfannkuchen	92
Bibimbap	94
Bulgogi	96
Japchae	98
Korean BBQ	102
Cheese Buldak	104
Ojingeo Bokkeum	106
Omelett Bbang	108

THAILAND

Papaya-Salat	112
Currypasten selbst machen	116
Grüne Currypaste	116
Rote Currypaste	117
Gelbe Currypaste	117
Grünes Thai-Curry mit Hähnchen	118
Rotes Thai-Curry mit Garnelen	120
Gelbes Fisch-Curry	122
Massaman-Curry	124
Tom Kha Gai	126
Tom Yam Gung	128
Pad Thai	130
Khao Thom Mad	132

VIETNAM

Vietnamesische Sommerrollen	136
Bánh Tráng Trôn	138
Pho Bò	140
Bún Cha	142
Bánh Mì	144
Bánh Xèo	146
Cha Cá Lã Vong	148
Xôi Gà	150
Cà Phê Trúng	152
Chè Thái	152

Register	154
Über die Autorin	158
Impressum	160