

INHALT

Vorwort	4
Wissenswertes zum Thema Sushi	6
FRÜHLING	14
SOMMER	50
HERBST	102
WINTER	136
BASICS	164
Step-by-Step-Anleitungen	
<i>Hoso-Maki</i> – die dünne Rolle	170
<i>Futo-Maki</i> – die dicke Rolle	171
<i>Ura-Maki</i> – die »Inside-out«-Rolle	172
<i>Nigiri</i> – das handgeformte Sushi	174
<i>Te-Mari</i> – kleine Sushi-Bällchen	175
<i>Gunkan-Maki</i> – handgeformt und umwickelt	176
<i>Te-Maki</i> – die gefüllte Sushi-Tüte	177
<i>Inari</i> – gefüllte Tofu-Taschen	178
<i>Onigirazu</i> – das Sushi-Sandwich	179
<i>Onigiri</i> – Sushi-Dreieck zum Abbeißen	180
<i>Oshi</i> – gepresstes Sushi	181
<i>Chirashi</i> – die Sushi-Bowl	181
Register	182
Impressum	223