

INHALT

Vorwort	6
Trend Street Food	8

Vietnam 10

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 70

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

Laos

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

Thailand

Galgant und Kokosmilch	128
Galgant und Kokosmilch	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

Gelbe Kurkuma und feuerrote Chilis	184
Gelbe Kurkuma und feuerrote Chilis	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

Malaysia

Nasi Lemak & Mee Goreng	212
Nasi Lemak & Mee Goreng	214
Schmelztigel Malaysia	227
Nasi Dagang – Kochkurs	229
Die Nuss, die eigentlich ein Samen ist	237
Streetart in Penang	237
Die faszinierende Küche der Nyonya	241
Shophouses	249
Hawker Center	257
Register	260
Rückflug von Hanoi nach Frankfurt	268
Wo bekomme ich die Zutaten her?	269
Über uns	270
Impressum	271