

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

Thailand

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

Myanmar

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

Malaysia

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