

*Maangchi*  
mit Lauren Chattman

# KOREANISCH KOCHEN

**riva**

# INHALT

---

Einleitung .....	11
Die koreanische Mahlzeit .....	16
Zutaten der koreanischen Küche .....	21
Utensilien für die koreanische Küche .....	38
Reis .....	42
Nudeln, Reiskuchensuppe und Brei (Juk) .....	64
Suppe und Eintopf .....	92
Kimchi und Eingelegtes .....	120
Banchan (Beilagen) .....	138
Puffer .....	188
Zwischenmahlzeiten .....	208
Feiertagsspeisen und Partysnacks .....	226
Fermentierte Speisen .....	258
Saucen und Garnitur .....	278
Dessert .....	286
Koreanische Mahlzeiten zusammenstellen .....	305
Online koreanisch einkaufen .....	311
Register .....	312

*Im Uhrzeigersinn von links oben: Milde Eisnudeln (Seite 68); Korean Fried Chicken (Seite 230); Grüne Chili mit Sojapaste (Seite 142), Gekochte Sojasprossen (Seite 150); Getrocknete Kaki (Seite 25); Knuspriges Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce (Seite 244); Farnspitzen mit Knoblauch und Sojasauce (Seite 156); Chinakohl-Kimchi (Seite 124)*