

Asiatisch Kochen Gu

A comic book cookbook with accessible ramen recipes for the home cook, including simple weeknight bowls, weekend project stocks, homemade noodles, and an array of delicious accompaniments, with insights and tips from notable ramen luminaries. LONGLISTED FOR THE ART OF EATING PRIZE • NAMED ONE OF THE BEST COOKBOOKS OF THE YEAR BY CHICAGO TRIBUNE • ONE OF THE YOUNG ADULT LIBRARY SERVICES ASSOCIATION'S GREAT GRAPHIC NOVELS FOR TEENS Playful and instructive, this hybrid cookbook/graphic novel introduces the history of ramen and provides more than 40 recipes for everything you need to make the perfect bowl at home including tares, broths, noodles, and toppings. Authors Hugh Amano and Sarah Becan present colorful, humorous, and easy-to-follow comics that fully illustrate the necessary steps and ingredients for delicious homemade ramen. Along the way, they share preparation shortcuts that make weeknight ramen a reality; provide meaty tidbits on Japanese culinary traditions; and feature words of wisdom, personal anecdotes, and cultural insights from eminent ramen figures such as chef Ivan Orkin and Ramen Adventures' Brian MacDuckston. Recipes include broths like Shio, Shoyu, Miso, and Tonkotsu, components such as Onsen Eggs, Chashu, and Menma, and offshoots like Mazemen, Tsukemen, and Yakisoba. Ideal for beginners, seasoned cooks, and armchair chefs alike, this comic book cookbook is an accessible, fun, and inviting introduction to one of Japan's most popular and iconic dishes.

Die thailändische Küche in ihrer ganzen Vielfalt: Fingerfood, Suppen, scharfe Salate, Koestlichkeiten mit oder ohne Fleisch und mit Meeresfrüchten. Perfekt landestypisch kochen von Ananas-Ente bis Klebreis.

One Pot Pasta – Genussküche für die ganze Familie background:white">Nudelgerichte für jeden Tag und jeden Geschmack schnell gezaubert – der GU-KüchenRatgeber One Pot Pasta macht alle glücklich. Mit hilfreichen Tipps von den richtigen Nudelsorten bis zur Wahl der passenden Sauce kann bei den genial einfachen Rezepten nichts schiefgehen. Ob schnell, scharf, asiatisch, vollwertig, vitaminreich oder mediterran – schon beim Anschauen der Fotos läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Unkompliziert und unglaublich vielseitig – so schmeckt Pasta aus einem Topf! Pasta: So spannend wie noch nie! Neue und klassische Nudelrezepte, exotische und ungewöhnliche Kombinationen werden in diesem Kochbuch auf das Schönste zusammengebracht. Kochbuchautorin Angelika Ilies versteht es perfekt, Zutaten überraschend neu zu kombinieren. Kapitel: „Vegetarisch“, „Fleisch & Wurst“, „Fisch & Meeresfrüchte“ Raffinierte Infos und Tricks bei einzelnen Rezepten GU-Clou: spannende Insidertipps Etwa 55 Fotos (u.a. mit Step-by-Step-Anleitungen)

Tove Nilsson is a Swedish chef and food writer who has made it her life's mission to slurp ramen all over the world: New York, London, Los Angeles, Berlin and Tokyo included. From the very first bowl, she became a ramen addict and has since searched ceaselessly for the ultimate broth and the tastiest noodles. She writes regularly for leading European food journals and makes frequent TV and radio appearances.

One Pot Pasta

Monographien und Periodika--Halbjahresverzeichnis. Reihe D

Deutsche Nationalbibliographie und Bibliographie der im Ausland erschienenen deutschsprachigen Veröffentlichungen

Easy Wok

Die echte französische Küche

Vegan! Das Goldene von GU

Schnelle Gerichte für jeden Tag? Einfach im Wok! Die erste eigene Wohnung: Die Küche ist klein, aber die Lust auf etwas Leckeres groß? Auch wenn Sie noch wenig Erfahrung am Herd haben und nicht viel Zeit zum Kochen – schnelle Gerichte gehen immer! Vor allem, wenn sie so schön dampfend heiß und knusprig auf dem Teller landen. Und dafür brauchen Sie nur einen Wok! Schnelle Gerichte, nicht nur für die asiatische Küche: Einfach schnell die frischen Zutaten schnibbeln, und dann alles ab in die heiße Pfanne – schon kann's los gehen mit dem Genießen, ganz gleich, ob es sich um vegane oder vegetarische Gerichte, Fleischgerichte, Fischgerichte, Nudelrezepte oder schnelle Gerichte für jeden Tag aus der Asia Küche handelt. So ein Wok ist eben ein echter Allrounder. Er eignet sich für viele Garmethoden und ist immer easy zu handeln! Übrigens eignet er sich auch als Hingucker für spontane Feste jeder Art. Mit einer Wokpfanne lassen sich schnelle Gerichte für jeden Tag im Handumdrehen in tolle Partyrezepte verwandeln. Und aus dem einfachen Wok wird der Hot Wok der nächsten Küchenparty! Rezeptideen für schnelle Gerichte im Wok: Ganz gleich, ob Sie schon ewig einen Wok im Schrank stehen haben und bisher nicht die richtigen Rezeptideen dafür hatten, oder ob Sie in Ihre erste eigene Wohnung ziehen und sich das Kochen so einfach wie möglich machen möchten: in Easy Wok von GU finden Sie rund 50 supereinfache Rezeptideen für schnelle Gerichte aus dem Wok. Alle sind so leicht wie raffiniert, teilweise ungewöhnlich lecker kombiniert, aber immer im Handumdrehen fertig. Da ist der Spaß am Herd garantiert. Denn in der Wokpfanne gelingen vegane und vegetarische Gerichte genauso leicht und schnell wie Fischgerichte oder Fleischgerichte. Nudelrezepte natürlich auch. Und ebenso die beliebten Klassiker aus der Asia Küche, wie zum Beispiel Thai-Curry oder Chop Suey. Partyrezepte: Und hätten Sie gedacht, dass man beim Wok kochen sogar Schupfnudeln ratzfatz zubereiten kann? Und dass im Wok eine Paella ganz easy gelingt? Viele Rezepte von Easy Wok eignen sich nicht nur für die schnelle Alltagsküche. Sondern sind echte Partyknüller: Vegetarisch und vegan: z. B. Frittierte Tofubällchen, Linsencurry mit Paprika, Veggie-Wan-Tan, Kürbis-Wok mit Mandel-Couscous, Gemüse-Chop-Suey, Süßkartoffel-Curry mit Kichererbsen... Mit Nudeln und Reis: z. B. Limettennudeln mit Kokosgarnelen, Gemüse-Nudel-Wok mit Hackfleisch, Reis mit Thai-Gemüse, Bratreis mit Gewürz-Cashews Mit Fisch und Fleisch: z.B. Knusper-Fisch mit Chili-Ingwer-Sirup, Seafood-Wok, Chili-Koriander-Lachs, Rindfleisch mit Wasabi, Asia-Entenbrust mit Gemüse, Honig-Ingwer-Hühnchen, Rotes Rindfleisch-Curry ... Wok Crossover: z. B. Paella-Wok, Gyros-Wok mit Limetten-Zaziki, Gambas-Chorizo-Wok, Coq au vin auf asiatisch, Asia-Bolognese, Halloumi-Cashew-Wok Wok at its best! Einsteigen leicht gemacht: Bevor es losgeht mit den bunten, schnellen Rezepten, erklärt die Autorin Hildegard Möller leicht verständlich und auf einen Blick das Geheimnis aller Wok Gerichte: welches Starter-Kit Sie brauchen, um gleich loslegen zu können (neben der Wokpfanne nur ein paar kleinere Küchenhelfer, mehr nicht), welches die besten Wok-Zutaten sind, und wie Sie mit Tofu, Reismudeln, Kaffirlimette oder Kokosmilch so easy asiatisch kochen, wie es die thailändische Küche oder die chinesische Küche schon immer vormachen. Dazu gehört

natürlich auch ein Grundrezept, wie man Reis richtig kocht. Und natürlich das Grundrezept für eines der beliebtesten Gerichte für die thailändische Küche: Thai-Curry mit Huhn. Beides wird Schritt für Schritt mit anschaulichen Step-Fotos genau erklärt. Auch die vielen praktischen Tipps und Kniffe, die direkt bei den Rezeptideen stehen, sorgen dafür, dass beim Kochen mit dem Wok ab sofort alles gelingt. So wird nicht nur die asiatische Küche super einfach. So gehen alle Wok Gerichte garantiert easy! Easy Wok auf einen Blick: Schnelle Gerichte im Wok: Zutaten schnibbeln und ab in den Wok – ob vegetarische Gerichte, Fleischgerichte, Fischgerichte oder Nudelrezepte, der Wok eignet sich für viele Garmethoden und ist auch für kleine Haushalte ideal. Einfach einsteigen und loskochen: Die Wokpfanne garantiert sofortige Erfolgserlebnisse und viel Spaß am Herd! Damit kochen Anfänger im Handumdrehen schnelle Gerichte für jeden Tag. Rezeptideen von Asia Küche bis vegetarische Gerichte: Ob für jeden Tag oder als Mittelpunkt eines spontanen Küchenfests: Easy Wok bietet rund 50 leichte Rezeptideen für schnelle Gerichte, mit Gemüse, Fisch, Fleisch – auch toll als Partyrezepte! Das Essen hat einfach wunderbar geschmeckt, Sie sind absolut satt. Doch etwas Süßes wäre jetzt noch lecker! Und dann gibt es Nachtisch, die Krönung des guten Mahles. Das Beste kommt zum Schluss, hier zusammengefasst in einem ganzen Buch mit Desserts aus Hedwig Maria Stubers Erfolgsbüchern "Ich helf Dir kochen" und "Ich helf Dir backen": klassische Nachspeisen, die wirklich köstlich sind, ergänzt durch ganz neue Rezepte für internationale Spezialitäten. - Nachspeisen-Klassiker und neue Dessert-Ideen: von einfach bis aufwendig, von bodenständig bis exotisch, mit persönlichen Tipps der Autorinnen - Übersichtlich durch Basis-Kapitel: Grundlagen für cremige und fruchtige Nachspeisen, Mehlspeisen, Dessertkuchen und Kekse - Neue Desserts, von Reisen mitgebracht: von sardischer Joghurtcreme über Crunchy Apple Trifle aus USA bis Clafoutis aus Frankreich Hedwig Maria Stuber steht für über 60 Jahre Koch- und Backerfahrung. Ihr millionenfach bewährtes Grundkochbuch "Ich helf Dir kochen" ist Kult! Flankiert wird dieser Klassiker vom Grundbackbuch "Ich helf Dir backen" und dem Spezialitäten-Kochbuch "Lieblingessen". Co-Autorin ist seit Langem ihre Tochter Angela Ingianni.

Glänzende Zeiten für Low-Carb-Foodies: Die besten Rezepte und alles Wissenswerte rund um den modernen, gesunden Lifestyle gibt's jetzt glamourös verpackt zwischen zwei Buchdeckeln. Low Carb! Das Goldene von GU ist die Bibel dieses Trends: Neben 250 Rezepten wird in den einleitenden Kapiteln alles Wichtige zur Low-Carb-Ernährung erklärt, von den besten Zutaten, Nährwerten, Austauschmöglichkeiten für Zucker und Mehl, bis hin zu praktischen Tipps zur richtigen Zubereitung und alltagstauglichen Umsetzung des angesagten Ernährungsstils. Die Rezepte sind Highlights der GU Low-Carb-Kompetenz: vom Frühstück über Salate, Suppen und Snacks to go, bis zur Veggieküche, leckeren Feierabendgerichten und trendigem Asia-Food wird hier nichts ausgelassen. Wer Heißhunger auf Low-Carb-Sweets hat, liegt mit den Rezepten für kohlenhydratreduzierte Kuchen, Cremes und Smoothies ebenfalls goldrichtig. Hochwertig gestaltet, superlecker und immer nahe am Alltag – mehr Low Carb geht nicht! Altbewährt und neu aufgelegt: Kinderernährungsexpertin Dagmar von Cramms völlig neues Kochen für Kleinkinder. Die Ernährung der Kinder in den ersten Lebensjahren legt einen wichtigen Grundstein für die gesunde Entwicklung. Dieses Buch begleitet Sie mit völlig neuen Rezepten vom 1. Geburtstag bis zum 7. Lebensjahr. Dabei ist die Theorie nach neuesten Erkenntnissen und Empfehlungen aktualisiert worden. Neu ist der Schwerpunkt, der auf die gemeinsamen Mahlzeiten für Mutter und Kind gelegt wird - praktisch und alltagstauglich. Außerdem wichtige Infos zu geeigneten Lebensmitteln, dem richtigen Gewicht und den altersbedingten Möglichkeiten, wie Ihr Kind sich in der Küche beteiligen kann.

Basic Cooking

Recipes from a Family Kitchen

Japan: The Cookbook

German books in print

Japanese Home Cooking

Ramen

Der französische Klassiker: Quiches von Cora Wetzstein Ein Ratgeber für alle Fans des herzhaften Trendkuchens aus Frankreich – egal, ob Profi oder Anfänger im Quichebacken. Hier erhalten Sie ein Thema und verlockende Rezeptideen. Ein einfaches Prinzip, das die Möglichkeit zu vielfältigem Genuss eröffnet: Wie Sie mit den drei Grundbestandteilen Teig, Belag und Guss spielen und immer neue Ideen entwickeln. Inklusive Infos über benötigte Backutensilien, geniale Zutaten-Kombinationen von mediterran bis hin zu asiatisch sowie Schritt-für-Schritt-Anleitung für die Vor- und Zubereitung. Sie sind in aller Munde. Kuchen. Dass sie so viel mehr sind als nur Teig mit Belag, zeigt GU in seinem Küchenratgeber Quiches. So simpel das Grundprinzip auch ist – Teig, Belag, Guss –, so vielfältig sind die Rezeptideen der Autorin. Vom Klassiker Quiche Lorraine bis zu Dattel-Speck-Tartelettes finden sich hier herzhaft-köstliche Köstlichkeiten für jeden Geschmack und in jeder Größe. Mit dem GU-Clou – überraschenden Rezept-Ahas, die Sie begeistern werden. Fabelhafte Vielfalt in einer Quiche-Form Tauchen Sie ein in die Welt der pikanten Kuchen: Neben Infos zum Backen und zur passenden Form gibt es auf Ausklappseiten Schritt-für-Schritt-Anleitungen für den perfekten Guss. Und dann heißt es auch schon: an den Backofen, fertig, los! Lassen Sie sich verführen von Rezepten für jeden Tag, wie etwa der Moussaka-Quiche oder der Gemüsespaghetti-Quiche. Über Quiches de luxe, wie die Endivien-Gorgonzola-Quiche mit Nussknusper, und sorgen Sie beim nächsten Brunch für echte Wow-Momente mit den Quiches im Miniformat, wie den Paprika-Garnelen-Quiches mit Debreziner.

10-Minute Takeaway is the fastest, easiest ever cookbook for all your favourite Chinese dishes. Cooking star Kwoklyn Wan offers over 80 inventive ways of getting food on the table in 10 minutes or less than doing an online order or picking up the phone! Here he shares fuss-free and delicious recipes for the likes of Sweet and Sour Pork, Roast Duck in Hoi Sin Sauce, King Prawn Noodles, Rice Noodles, Marinated Tofu and many more. With Kwoklyn's amazing recipes and handy shortcuts, it really is THAT easy.

Mehr als 300 vegane Rezepte im brandneuen Vegan-Kochbuch. Jetzt loskochen und genießen! Eine riesige Auswahl an bewährten und alltagstauglichen Rezepten wartet in dem neuen Kochbuch „Vegan“ auf Sie. Volle 400 Seiten mit Rezepten, Tipps und Tricks für die vegane Küche liefern Ihnen tagtäglich Inspiration, was Sie kochen, backen und zubereiten können. Dabei gibt es Rezepte aus diesen Kategorien: Frühstücksideen To go und Zwischendurch One-Pot-Seelenfutter Hauptgerichte für jeden Tag Küchenklassiker vegan Süßes gerührt und gebacken Alltagstauglich vegan ist die Devise. Denn nicht nur

aufwändiges, stundenlanges Kochen mit 1000 Ersatzprodukten. Die Rezepte zeigen, wie einfach und schnell die vegane Küche ohne tierische Zutaten funktioniert und wie hervorragend rein pflanzlich ist für jeden Geschmack etwas dabei: mit oder ohne Soja, glutenfrei, low carb, no carb sowie milcheiweißfrei. Probieren Sie unbedingt: Oatmeal aus dem Ofen Green Power Bowl mit Avocado und Kürbiskernöl Möhren Rucola-Tempeh-Salat Veggielicious-Burger mit Rotkohl Süßkartoffel-Sauerkraut-Topf mit Tofu Vegane Küche – endlich kreativ und einfach Wussten Sie, dass man Hafer- und Mandeldrink ebenfalls wie Seitan? Denn diese sind unverzichtbar beim veganen Kochen und Backen. Lernen Sie, wie man mit wenigen Zutaten und einfachen Küchengeräten viele Basics selbst herstellen kann. Das umfasst außerdem über wichtige Nährstoffe auf und zeigt, dass viele Vorurteile nicht wahr sind. Freuen Sie sich auf viel Inspiration für die vegane Alltagsküche, leckere Backrezepte und Torten sowie eine Idee für jeden Gaumen: Egal ob Single, Großfamilie, Party mit Freunden oder Meal Prep fürs Büro.

Auch heute noch sind es echte Hingucker: DIE ECHTEN KÜCHEN von GU, eine Klassiker-Reihe, die schon Anfang der 1990er-Jahre Aufsehen erregte, etliche Preise gewann und bis heute für ungezählte Leser sorgt. Nachdem der Megaseller Die echte italienische Küche bereits seit 2007 wieder ins Programm aufgenommen wurde, dürfen sich nun auch die Freunde der französischen und deutschen Küche freuen. Alle Bücher dieser Reihe leben von einer unnachahmlich genialen Mischung aus praxiserprobten Rezepten, charmanter Gestaltung, authentischer Fotografie und bemerkenswerten Reportagen. Ebenfalls enthalten: Der Nachfolgeband Die neue echte italienische Küche, in dem 220 neu entdeckte Rezepte auch für Italienkenner Überraschungen bietet.

The Wok: Recipes and Techniques

Quiches

Everyday plant-based recipes inspired by the East

Stir-Frying to the Sky's Edge

Das Beste aus Asiens Küchen

Rezepte für jeden Tag

'The Greens Goddess' Daily Mail 'Ching's recipes are not only deliciously healthy but easy enough for anyone to have a go at and enjoy.' Tom Kerridge Asia has always had an abundance of delicious recipes that are traditionally meat and dairy free. Here, Ching-He Huang MBE draws inspiration from across the continent to create simple, healthy home cooking that everyone can enjoy. From Nourishing Soups to Fast & Furious and Warm & Comforting, each chapter features fresh and vibrant vegan dishes that are both nutritious and packed with flavour, including Wok-fried Orange-Soy Sticky Sprouts & Wild Rice Salad, Peking Mushroom Pancakes, Smoked Tofu & Broccoli Korean-style Ram-don, and Chinese Black Bean Seitan Tacos. Ching also shows you how to make your own seitan and tofu as well as sharing expert tips and tricks for successful wok cooking.

Haben Sie heute schon Reis gegessen? Mit dieser freundlichen Frage begrüßt man sich in Thailand! Reis ist allerdings längst nicht alles, was die thailändische Küche zu bieten hat: ob Garnelensuppe mit Zitronengras oder Rindfleischsalat mit Koriander, im tropischen Klima wächst eine Fülle von Gemüse und Früchten, Kräutern und Gewürzen - und landet inzwischen auch bei uns frisch und knackig im Laden. Drachenfrucht zubereiten? Hier steht, wie es geht! Fisch im Bananenblatt? Ruckzuck gebastelt! Das Autorenteam serviert Ihnen über 90 thailändische Originalrezepte, von der klassischen Garnelensuppe über den sauer-scharfen Papayasalat bis zur aktuellen Variante des grünen Thaicurry mit Auberginen. Dazu gibt es Wissenswertes rund um die wichtigsten Zutaten aus der Thai-Küche, das Ganze garniert mit echten Küchengeheimnissen aus Thailand und Tipps zur stilvollen Tischdeko.

Rund 150 klassische und neue Originalrezepte aus Asien und neue Wok-Ideen aus der westlichen Welt.

The essential guide to Japanese home cooking—the ingredients, techniques, and over 100 recipes—for seasoned cooks and beginners who are craving authentic Japanese flavors. Using high-quality, seasonal ingredients in simple preparations, Sonoko Sakai offers recipes with a gentle voice and a passion for authentic Japanese cooking. Beginning with the pantry, the flavors of this cuisine are explored alongside fundamental recipes, such as dashi and pickles, and traditional techniques, like making noodles and properly cooking rice. Use these building blocks to cook an abundance of everyday recipes with dishes like Grilled Onigiri (rice balls) and Japanese Chicken Curry. From there, the book expands into an exploration of dishes organized by breakfast; vegetables and grains; meat; fish; noodles, dumplings, and savory pancakes; and sweets and beverages. With classic dishes like Kenchin-jiru (Hearty Vegetable Soup with Sobagaki Buckwheat Dumplings), Temaki Zushi (Sushi Hand Rolls), and Oden (Vegetable, Seafood, and Meat Hot Pot) to more inventive dishes like Mochi Waffles with Tatsuta (Fried Chicken) and Maple Yuzu Kosho, First Garden Soba Salad with Lemon-White Miso Vinaigrette, and Amazake (Fermented Rice Drink) Ice Pops with Pickled Cherry Blossoms this is a rich guide to Japanese home cooking. Featuring stunning photographs by Rick Poon, the book also includes stories of food purveyors in California and Japan. This is a generous and authoritative book that will appeal to home cooks of all levels.

China: The Cookbook

Low Carb! Das Goldene von GU

Buchkultur

Recipes and Stories from the Heart of Thailand [A Cookbook]

Rezepte zum Glänzen und Schlankbleiben

Vegan rundum versorgt

WokDas Beste aus Asiens KüchenGRÄFE UND UNZER

Holen Sie sich mit dem Kochbuch Wok ein Stück Asien in die Küche für alle Hobby-Köche, die einen leichten Einstieg in die Zubereitung asiatischer Gerichte mit dem Wok suchen und ohne großen Aufwand den Geschmack Asiens auf den heimischen Teller bringen wollen. Der Wok als die Mutter aller One-Pot-Gerichte: abwechslungsreich, gesund und lecker kochen, und das ganz alltagstauglich und ohne viel Geschirr schmutzig zu machen! Schonende Zubereitung und ein Maximum an Nährstoffen durchs Dämpfen: Holen Sie das Beste aus Ihren Lebensmitteln heraus, indem Sie Gemüse, Fleisch und Fisch im Wok behutsam garen. Die letzte Südostasienreise ist schon viel zu lange her, aber die Sehnsucht nach dem einzigartigen Geschmack der asiatischen Küche immer noch groß? Mit dem Kochbuch Wok von Angelika Ilies holen Sie sich die Gaumenfreuden des Asien-Urlaubs in die eigene Küche. Lassen Sie sich verzaubern von den tollen Rezepten, die für das One-Pot-Wunder Wok geeignet sind. Hier finden

sowohl Einsteiger als auch fortgeschrittene Gourmets einen spielend leichten Einstieg in die wunderbare Welt der asiatischen Küche. Atemberaubend einfach mit dem Wok kochen Asiatische Küche muss nicht immer kompliziert sein und aus massenhaft Zutaten und Kochutensilien bestehen. Im Kochbuch Wok wird Ihnen ein unkomplizierter und alltagstauglicher Einstieg in thailändische, chinesische und weitere asiatische Geschmackserlebnisse geboten – und das mit einer überschaubaren Anzahl von Zutaten und dem Wok als wichtigstes Utensil. In einer kleinen Gerätekunde werden Sie mit dem Wok, Ihrem zentralen Arbeitsgerät, vertraut gemacht. Wichtige Techniken wie die perfekte Schnitttechnik, das Dämpfen sowie das Rührbraten im Wok werden mithilfe von Bildern verständlich veranschaulicht. Eine zusätzliche Warenkunde zeigt die wichtigsten Gewürze fürs Garen im Wok. Alltagsnahe und unkomplizierte Rezepte laden zum Ausprobieren ein: Ob ein Blitzwok aus nur fünf Zutaten, Gerichte mit Tofu und Gemüse, Reis und Nudeln oder Fleisch und Fisch – hier findet jeder sein neues Lieblingsgericht.

Kochen wie in Thailand: Hier schmeckt's original Thailand-Fans aufgepasst – mit dem Kochbuch endlich original thailändisch kochen! Die scharfen Currypasten, der würzige Koriander und das aromatisch Zitronengras sind aus den landestypischen Gerichten nicht wegzudenken, die man in Thailands Garküchen und Restaurants genießen darf. Oft fehlt dieses Gefühl des Streetfood-Genusses in den Thai-Restaurants in Deutschland. Mit dem neuen Kochbuch von Meo Kross kann man jetzt in seiner eigenen Küche ganz authentisch thailändisch kochen – und das sogar als Einsteiger. Authentisch kochen wie in Thailand Die Autorin präsentiert Originalrezepte aus ihrem Heimatland und zeigt, wie man Klassiker ganz einfach selber kochen kann. Die Gerichte sind farbenfroh, aromatisch und typisch asiatisch. Die Zutaten findet man im Asialaden und im gut sortierten Supermarkt. Die teilweise ausgefallenen Rezeptideen begeistern sicher auch Ihre Gäste – vor allem wenn es Reisfans sind, die die Geschmäcker von Asien lieben. Neue Lieblingsrezepte aus der Thailändischen Küche Nachdem man die Top-5-Zutaten kennengelernt hat, geht es mit den asiatischen Spezialitäten los. Träumen Sie sich einfach an einen Strand – ob auf Ko Phi Phi, Indonesien oder Vietnam, die Stimmung ist entscheidend. Dann probieren Sie die Gerichte der verschiedenen Kapitel: Vorspeisen und Snacks: Hier überzeugen kreative Salate mit tollen Würzungen und kleine Teiglinge wie z.B. Frühlingsrollen Suppen und Currys sind aus dem tropischen Land nicht wegzudenken, und hier können sie mit viel Aroma nachgekocht werden Hauptspeisen werden in Thailand geteilt – man bestellt viele Köstlichkeiten und jeder isst von allem ein bisschen Desserts leben von den tropischen und süßen Früchten – kombiniert mit viel Kokos und einer Prise Fernweh Welche Spezialität aus Thailand wird Ihre liebste? Die All-Time-Favorites wie Papayasalat und Pad Thai gelingen nun endlich auch zuhause. Aber wie wäre es mal mit ganz neuen Kreationen, die der Familie der Autorin entspringen? Ob vegan, vegetarisch oder mit Fleisch und Fisch, die Mahlzeiten lassen keine Wünsche offen. Für Gäste gibt es Ananasreis mit Hähnchen oder Pomelosalat mit Garnelen Ein schnelles Abendessen besteht aus Calamarisalat oder Schweinehackfleisch mit Basilikum Zum Nachtisch servieren Sie Kokos-Taro-Dessert oder Bananen im Kokos-Sesam-Mantel Wer will da noch nach Bangkok reisen?

Schnell, bequem und pfiffig: vegan kochen mit Zutaten aus dem Supermarkt Vegan für Faule von GU kommt wie gerufen für alle, die sich für den Trend zur tierfreien Küche begeistern und beim Kochen schnell zur Sache kommen wollen. Der Einkauf wird bequem im Super- und Drogeriemarkt erledigt, die Zubereitung geht mühelos von der Hand, und das Essen ist im Nu fertig. Wer faul kocht, kann trotzdem fleißig schlemmen, denn die Rezepte lassen keine Wünsche offen: Zum Frühstück gibt es Brotaufstriche, Müsli oder Power-Smoothies, zum Sattessen kommen mediterrane, asiatisch oder orientalische gewürzte Kreationen auf den Tisch. Ob Grillen auch auf die bequeme Art funktioniert? Na klar! Dafür liefern Steinpilzburger mit Schnittlauch-Dip und Teryaki-Tofu den besten Beweis. Und auch die köstlichen Desserts und Kuchen können es lassen mit den altgedienten Klassikern aufnehmen. Das leckere Fazit: Vegan für Faule ist die bequemste Gebrauchsanleitung zum tierfreien Genuss. Das steckt im Buch: - Bequeme Lebensmittel - Echt vegan, rein pflanzlich - Frühstück zu Hause und unterwegs - Heimat auf dem Teller - Mediterrane Genüsse - Asiatisches und Orientalisches - Grillen - Süßes und Gebäck - Faule Menüs - Einkaufszettel

Amtsblatt. Monografien und Periodika. Halbjahresverzeichnis. D

Kochen! Das Gelbe von GU

Raffiniert würlen

Kleinkinder, Kochen für

Let's Make Ramen!

Bangkok

From one of the most respected authorities on Thai cooking comes this beautiful and deeply personal ode to Bangkok, the top-ranked travel destination in the world. Every year, more than 16 million visitors flock to Thailand's capital city, and leave transfixed by the vibrant culture and unforgettable food they encounter along the way. Thai cuisine is more popular today than ever, yet there is no book that chronicles the real food that Thai people eat every day—until now. In Bangkok, award-winning author Leela Punyaratabandhu offers 120 recipes that capture the true spirit of the city—from heirloom family dishes to restaurant classics to everyday street eats to modern cosmopolitan fare. Beautiful food and location photography will make this a must-have keepsake for any reader who has fallen under Bangkok's spell.

Kochen! Ein Aufruf - so knapp wie präzise. In verblüffend reduzierter Gestaltung bietet GU kulinarisches Lesefutter, konzentriert auf Inhalt und Aussage, mit entwaffnend klarem Look, ohne Schnickschnack. In 16 Rezeptkapiteln ist alles zu finden, was man wirklich kochen will - ob Hühnerbrühe, Fish und Chips, Schmorbraten oder Kaiserschmarrn mit Mascarpone. Ein ausgeklügeltes Register und optische Hinweise auf Lieblingsrezepte erleichtern das Auswählen und Finden der persönlichen Favoriten. Das Gelbe von GU - dieser Zusatz bürgt für die Qualität der lang erprobten Rezepte, für die Sorgfalt bei der Auswahl und Zusammenstellung. Ergänzt wird die Kochbibel mit zeitgemäßen, praxisorientierten Texten von Sebastian Dickhaut, dem Initiator des Werkes und Miterfinder von Basic cooking. Auf den Theorie- und Serviceseiten bietet er Infos über die Produkte, die Gartetechniken, die Geräte - aber auch praktische Tipps im Umgang mit Zutaten und Zeit.

The BBC MasterChef Champion shares the rich flavors of her homeland in this cookbook featuring more than one hundred delicious and accessible Malaysian recipes. When it comes to Southeast Asian fare, Malaysian cuisine is a hidden treasure. Now Ping Coombes, the 2014 winner of BBC One's MasterChef,

brings Malaysian cuisine into the spotlight, from her family table to yours. Drawing inspiration from her mother and from the late-night stalls and street markets in her hometown of Ipoh, Ping has assembled recipes that serve as the perfect introduction to the tastes, textures and colors of Malaysian fare. Find new household favorites like Malaysian shrimp fritters, chicken and sweetcorn soup, spicy shrimp and vermicelli salad, nyonya fried rice, chili pan mee, caramel pork belly, Malaysian chicken curry and potatoes, quick wonton soup, crispy squid, Malaysian fish and chips, pork macaroni, coconut-filled pancakes, banana spring rolls, iced lemon grass tea, chilli dark and stormy, and many more!

Kennen sie das? Kinder die nur Nudeln mit Sauce essen, Teenies die spontan Freunde zum Essen mitbringen, Ehemänner die Fleischiges lieben und Hausfrauen, die weder Lust noch Zeit haben, stundenlang am Herd zu stehen - aber dennoch gerne Feiern und Freunde einladen? Die Lösung: Unsere 365 Rezeptideen für jeden Tag und für besondere Gelegenheiten, nach Zutaten gegliedert und mit einer Vielzahl an Lieblingsrezepten, die auch Kindern schmecken. Saucen - egal wofür, Nudeln in Hülle und Fülle, Kartoffeln nicht nur als Pommes, Reis mal nicht in Milch ertränkt, Eier in jeder Form, Fleisch und Geflügel, Süßes und Obstiges und und und. Das Besondere: Einfache Rezepte, die allen schmecken und perfekt gelingen, für morgens, mittags, abends, unterwegs, zum Feiern drinnen und draußen, für die Kindergruppe, gegen kleine Wehwehchen und für große und kleine Feinschmecker.

Kochen für die Familie

Asian Green

All You Need to Cook Well Quickly

Samarkand: Recipes and Stories From Central Asia and the Caucasus

Thailand

Das große Buch der asiatischen Küche.

The definitive cookbook bible of the world's most popular and oldest cuisine In the tradition of bestsellers including Mexico and The Nordic Cookbook comes the next in the multimillion-selling national cuisine series, China: The Cookbook. Featuring more than 650 recipes for delicious and authentic Chinese dishes for the home kitchen, this impressive and authoritative book showcases the culinary diversity of the world's richest and oldest cuisines with recipes from the eight major regions and numerous sub-regions. China: The Cookbook celebrates popular staples such as Sweet and Sour Spare Ribs and Dim Sum, as well as lesser-known regional classics like Fujian Fried Rice, Jiangsu's Drunken Chicken, and features additional selected recipes from star chefs from around the world.

An unpretentious cookbook designed to show young people how to prepare great meals while having lots of fun doing it.

Der kleine Workshop "Würzen": Einfache, raffinierte Rezepte und übersichtliche Orientierungshilfe vor dem Gewürzregal.

Asian Basics – so schmeckt Fernweh! Dim Sum, Tofu, Fischcurry mit Auberginen, Linsenbällchen mit Kokosnuss-Chutney: mit dem GU-Kochbuch Asian Basics. Alles, was man braucht fürs Yin und Yang in der Küche bringen Sie die schönsten Gerichte Asiens auf den heimischen Teller. Die Food-Experten Cornelia Schinharl und Sebastian Dickhardt führen Sie mit wunderschönen Fotos und stimmungsvollen Texten auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Von A wie Austernsauce bis Z wie Zitronengras Exotische Gewürze und ungewöhnliche Kombinationen sorgen für wahre Geschmackserlebnisse und verwöhnen Körper und Geist gleichermaßen. Für Einsteiger und Liebhaber der asiatischen Küche Geniale Mischung aus Klassikern und neuen Gerichten Weiterer Titel in der GU-Bestsellerreihe Basic Farbfotos und Karten Tipps und Tricks rund um Zutaten, Gerichte und Dekoration – mit Stäbchen-Schnellkurs

Wok

A Comic Book Cookbook

Asian Basics

Einfach asiatisch

Vegan für Faule

10-Minute Chinese Takeaway

Asiatisch essen (und kochen) ist Trend, wie die vielen asiatischen Produkte im Supermarkt und asiatische Imbissbuden an jeder Ecke zeigen. Asiatische Suppen sind der kleine Snack zwischendurch ebenso wie Mittag- oder Abendessen für Figurbewusste. Und die Vielfalt, die unsere Autorin frisch aus Asien mitgebracht hat, ist nahezu unerschöpflich: Ob Hühner-Kokos-Suppe oder schnelle Meeresfrüchte-Laksa, ob chinesische Wok-Nudelsuppe, Masala-Spinat-Creme oder Sesam-Flädle-Suppe - hier findet jeder jede Menge neue Lieblingsrezepte!

The definitive, home cooking recipe collection from one of the most respected and beloved culinary cultures Japan: The Cookbook has more than 400 sumptuous recipes by acclaimed food writer Nancy Singleton Hachisu. The iconic and regional traditions of Japan are organized by course and contain insightful notes alongside the recipes. The dishes - soups, noodles, rices, pickles, one-pots, sweets, and vegetables - are simple and elegant.

Winner of the 2011 James Beard Foundation Award for International Cooking, this is the authoritative guide to stir-frying: the cooking technique that makes less seem like more, extends small amounts of food to feed many, and makes ingredients their most tender and delicious. The stir-fry is all things: refined, improvisational, adaptable, and inventive. The technique and tradition of stir-frying, which is at once simple yet subtly complex, is as vital today as it has been for hundreds of years—and is the key to quick and tasty meals. In Stir-Frying to the Sky's Edge, award-winning author Grace Young shares more than 100 classic stir-fry recipes that sizzle with heat and pop with flavor, from the great Cantonese stir-fry masters to the culinary customs of

Sichuan, Hunan, Shanghai, Beijing, Fujian, Hong Kong, Macau, Taiwan, Singapore, and Malaysia, as well as other countries around the world. With more than eighty stunning full-color photographs, Young's definitive work illustrates the innumerable, easy-to-learn possibilities the technique offers—dry stir-fries, moist stir-fries, clear stir-fries, velvet stir-fries—and weaves the insights of Chinese cooking philosophy into the preparation of beloved dishes as Kung Pao Chicken, Stir-Fried Beef and Broccoli, Chicken Lo Mein with Ginger Mushrooms, and Dry-Fried Sichuan Beans.

For bestselling cookbook author Hetty McKinnon, Asian cooking is personal. McKinnon grew up in a home filled with the aromas, sights, and sounds of her Chinese mother's cooking. These days she strives to recreate those memories for her own family--and yours--with traditional dishes prepared in non-traditional ways. It's a sumptuous collection of creative vegetarian recipes featuring pan-Asian dishes that anyone can prepare using supermarket ingredients. Readers will learn how to make their own kimchi, chilli oil, knife-cut noodles, and dumplings. They'll learn about the wonder that is rice and discover how Asian-inspired salads are the ultimate crossover food. McKinnon offers tips for stocking your modern Asian pantry and explores the role that sweetness plays in Asian cultures. Her recipes are a celebration of the exciting and delicious possibilities of modern Asian cooking--from Smashed Cucumber Salad with Tahini and Spicy Oil, and Finger-lickin' Good Edamame Beans with Fried Curry Leaves, to Springtime Rolls with Miso Kale Pesto and Tamarind Apple Crisp. Featuring big, powerful flavours created from simple, fresh ingredients, these recipes are firmly rooted in the place where east meets west and where tradition charts the journey to the modern kitchen.

Asia-Suppen

Simple Meals, Authentic Flavors

Tierfreie Rezepte zum G1 ä nzen und Genie ß en

Deutsche Nationalbibliografie

Everyday Asian Recipes and Stories from the Heart

To Asia, with Love

DAS vegane Kochbuch für alle, die sich nährstoffoptimiert vegan ernähren wollen! Mit diesem Kochbuch von Spiegel-Bestseller-Autorin Lena Merz müssen Sie sich um Ihre Nährstoffversorgung keine Gedanken mehr machen. Das Rezeptebuch überzeugt nicht nur mit einem aufklärenden und alltagstauglichen Theorieteil rund um Mikro- und Makronährstoffe, sondern auch mit mehr als 80 nährstoffreichen Rezepten, die leicht gelingen und fantastisch schmecken. Nährstoffreich und lecker - das geht Während viele vegane Kochbücher vor allem darum bemüht sind, klassische Rezepte in vegan zu präsentieren, liegt hier der Anspruch auf Geschmack und optimaler Versorgung Ihres Körpers. So sind die verwendeten Zutaten allesamt Nährstoffbomben und ermöglichen es Ihnen, entspannt und ohne Sorge vor Mangelerscheinungen zu kochen. Rezepte für jeden Tag Die Rezepte aus den Kategorien Frühstück, kleine Gerichte, warme Gerichte sowie Basics versorgen Sie von morgens bis abends optimal. Dabei sind die Mahlzeiten schnell gemacht und alltagstauglich. Probieren Sie unbedingt für einen guten Start in den Tag: Goldene Milch Porridge oder Carrot Cake Müsli Apple Baked Beans oder Frühstücks-Banh-Mi Linsen-Shakshuka mit Tofu-Rührei Endlich gut und gesund essen Wer den Regenbogen isst und regelmäßig nährstoffreiche Lebensmittel in seinen Speiseplan einbaut, der ist auf dem besten Weg, nachhaltig gesund zu Essen. Dafür stehen auch die ausgefallenen, aber alltagstauglichen Hauptgerichte aus dem veganen Kochbuch. Es gibt Mahlzeiten aus aller Welt sowie verschiedene Zubereitungsarten. Zum Beispiel: Asiatisch angehauchtes Dhal mit Ingwer-Weißkohl und Pistazien Japanische Sushi-Bowl mit Noriflocken und Erdnuss-Sauce Indisches Butter-Curry mit Süßkartoffel und Hirse Traditionelle Grünkern-Bratlinge mit Mangold und Apfeldip Das Buch ist eine Bereicherung für jede Küche, ein tolles Geschenk für Freunde und eine Sorge weniger auf dem Weg zu einem gesunden Lebensstil.

Winner of the Guild of Food Writers Food and Travel Award 2017 'This is a book to delight food lovers, travel hounds and history buffs alike.' The Telegraph 'As an armchair traveler, I was led by Caroline Eden's firsthand account of journeys to the Uzbek city of Samarkand and other exotic destinations, then lured into the kitchen by Eleanor Ford's fine recipes' New York Times 'A particularly expansive and ambitious example of the genre. Imagine a Lonely Planet guide to Uzbekistan and beyond, with a hundred recipes.' LA Times 'I am LOVING it! So interesting to see so many familiar but also lesser known recipes! Beautiful pictures too! Love the styling! Love it!' Sabrina Ghayour Over hundreds of years, various ethnic groups have passed through Samarkand, sharing and influencing each other's cuisine and leaving their culinary stamp. This book is a love letter to Central Asia and the Caucasus, containing personal travel essays and recipes little known in the West that have been expertly adapted for the home cook. An array of delicious dishes will introduce the region and its different ethnic groups - Uzbek, Tajik, Russian, Turkish, Korean, Caucasian and Jewish - along with a detailed introduction on the Silk Road and a useful store cupboard of essential ingredients. Chapters are divided into Shared Table, Soups, Roast Meats & Kebabs, Warming Dishes, Pilavs & Plovs, Accompaniments, Breads & Doughs, Drinks and Desserts. 100 recipes are showcased, including Apricot & Red Lentil Soup, Chapli Kebabs with Tomato Relish, Rosh Hashanah Palov with Barberries, Pomegranate and Quince, Curd Pancakes with Red Berry Compote and the all-important breads of the region. And with evocative travel features like On the Road to Samarkand, A Banquet on the Caspian Sea and Shopping for Spices under Solomon's Throne, you will be charmed and enticed by this region and its cuisine, which has remained relatively untouched in centuries.

One of Time's 10 Most Anticipated Cookbooks of 2022 From J. Kenji López-Alt, the author of the best-selling cookbook The Food Lab: the definitive guide to the science and technique of cooking in a wok. J. Kenji López-Alt's debut cookbook, The Food Lab, revolutionized home cooking, selling more than half a million copies with its science-based approach to everyday foods. And for fast, fresh cooking for his family, there's one pan López-Alt reaches for more than any other: the wok. Whether stir-frying, deep frying, steaming, simmering, or braising, the wok is the most versatile pan in the kitchen. Once you master the basics—the mechanics of a stir-fry, and how to get smoky wok hei at home—you're ready to cook home-style and restaurant-style dishes from across Asia and the United States, including Kung Pao Chicken, Pad Thai, and San Francisco-Style Garlic Noodles. López-Alt also breaks down the science behind beloved Beef Chow Fun,

fried rice, dumplings, tempura vegetables or seafood, and dashi-simmered dishes. Featuring more than 200 recipes—including simple no-cook sides—explanations of knife skills and how to stock a pantry, and more than 1,000 color photographs, The Wok provides endless ideas for brightening up dinner. Asiatisch kochen ohne Frust? Das gibt's: Christian Henze nimmt den Wunsch vieler Genießer nach einer natürlichen, unverfälschten frischen Küche ernst. Und gleichzeitig zeigt er, daß fünf Basic-Zutaten im Vorrat ausreichen, alle Rezepte ohne großen Aufwand nachzukochen: Ein Einkauf im Supermarkt genügt. Tolle Fotos machen Lust auf Sushi & Co.

The Ultimate Guide to Mastery, with Authentic Recipes and Stories

Japanese Noodles & Small Dishes

Malaysia

Thailändisch kochen

mit kostenloser App zum Sammeln und Teilen Deiner Lieblingsrezepte