



Nell Benton

Ramen-Kochbuch

Basics & Rezepte

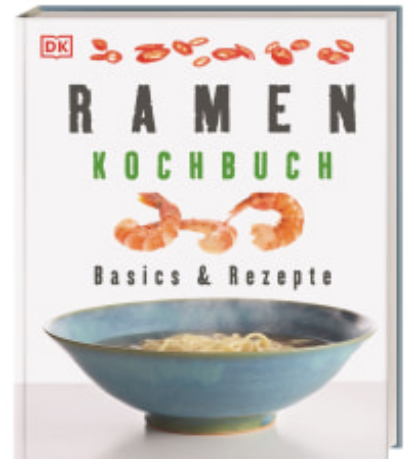
Ramen, das Allroundtalent der japanischen Küche, hält nun auch in Deutschland Einzug. Das Prinzip der traditionellen asiatischen Suppen ist ganz einfach: Eine schmackhafte Brühe trifft auf nahrhafte Nudeln und wird durch die Verbindung mit bunten Toppings wie Gemüse, Pilzen, Fleisch oder Fisch zu echtem Soul Food.

In der kurzen Einführung erfährt der Leser zunächst, wie die perfekte Nudel aussieht, welche unterschiedlichen Brühen es gibt und mit welchen Toppings sie am besten kombiniert werden sollten. Besonders wichtig ist hier, dass die verwendeten Zutaten zueinander passen und ein Gleichgewicht zwischen den 4 „S“-Geschmacksrichtungen süß, salzig, sauer und scharf herstellen.

Basierend auf der Wahl der Brühe werden im Anschluss 15 Grundrezepte und zahlreiche kreative Abwandlungen vorgestellt. Die sogenannte Dashi-Brühe harmoniert besonders gut mit Zutaten wie Fisch, Miso und Tofu, wie etwa beim Dashi-Ramen mit Tempura-Garnelen. Weitere leckere Rezeptbeispiele reichen von fruchtiger Kimchi-Apfel-Ramen mit Hühnerbrühe über scharfe Miso-Schweine-Ramen bis hin zu vegetarischen Varianten wie Kokos-Curry-Ramen. Das grundlegende Rezept für die jeweilige Basis-Brühe findet sich zu Beginn jedes Kapitels. Ideen für passende Beilagen wie Edamame oder Gyoza vervollständigen den Band.

Neben den köstlichen Rezepten erfährt man außerdem alles über die Entwicklung und Geschichte von Ramen sowie über das nötige Küchen-Equipment. Die ausführlichen und anschaulich bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen bieten gerade Anfängern praktische Hilfestellungen für das erste Ramen-Gericht, aber auch Koch-Profis profitieren von den zahlreichen Inspirationen, die der Band zu bieten hat. Ein Muss für alle Freunde der asiatischen Küche!

Die am *The Art Institute of Fort Lauderdale* ausgebildete Köchin **Nell Benton** führt seit 2010 ihr Lokal *The National Café* in Milwaukee, USA. Nach einem Abschluss in Anthropologie und Soziologie arbeitete sie 10 Jahre an verschiedenen Orten auf der ganzen Welt und lernte auf ihren Reisen vor allem die asiatische Küche kennen und lieben.



Nell Benton

Ramen-Kochbuch

Basics & Rezepte

ISBN 978-3-8310-3239-6
160 Seiten, 205 x 243 mm
ca. 150 Farbfotografien
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.