



Aya Nishimura

Authentisch japanisch

100 Rezepte aus der japanischen Familienküche

Viele Europäer würden wahrscheinlich Folgendes unterschreiben: Japanisch essen gehen? Ja, gerne! Selbst japanisch kochen? Zu aufwändig, zu schwierig, zu exotisch.

Aya Nishimura, in London lebende Japanerin, hat es sich zum Ziel gesetzt, uns zu zeigen, dass die Küche ihrer Heimat gar nicht so schwierig ist. Die alltäglichen Gerichte, die japanische Familien bei sich zuhause kochen, kommen mit wenigen Zutaten aus und sind auch bei uns schnell und ohne viel Aufwand zubereitet. Einige Grundzutaten wie Sojasauce, Misopasten, Saké, Dashibrühe oder Mirin – alles im Supermarkt oder Asialaden erhältlich – benötigt man und schon kann man ganz einfach den typischen Geschmack zu sich nach Hause holen.

Die Rezepte sind modern, authentisch und mit meist weniger als neun Zutaten schnell umgesetzt. Von Sushi über Ramen-, Udon- und Sobanudeln bis zum Teriyaki-Hähnchen und dem typischen japanischen Reis kommen Fans der japanischen Küche hier voll auf ihre Kosten.

Die Sonderseiten zur kulinarischen Landkarte Japans geben viele Informationen zu japanischen Spezialitäten wie Tamagoyaki (gerolltes Omelett), Tofu, Eier, Miso, Dashi und Reis. Ein extra Kapitel zu Izakaya – japanische Bars, die in Deutschland immer mehr im Kommen sind, ergänzen den japanischen Trend.

Über die Autorin: Aya Nishimura ist Japanerin und lebt in London. Sie arbeitet als Foodstylistin und Rezeptentwicklerin für namhafte Magazine und Verlage aus verschiedenen Ländern. Mit Authentisch japanisch hat sie ihr erstes eigenes Kochbuch veröffentlicht und beweist Europa damit, dass japanisch kochen gar nicht so schwer ist.



Aya Nishimura

Authentisch japanisch

100 Rezepte aus der japanischen Familienküche

ISBN 978-3-8310-3852-7

224 Seiten, 197 x 277 mm

Mit 120 farbigen Fotos und Illustrationen

€ 22,95 (D) / € 23,70 (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.