



**Harumi Kurihara**

## **Harumis leichte japanische Küche**

**Japans berühmteste Kochbuch-Autorin**

Exotische Geschmackskombinationen und herrliche Aromen – mit diesem Kochbuch kann sich jeder die japanische Esskultur in die heimische Küche holen. Japans berühmteste Köchin Harumi Kurihara serviert über 60 authentische japanische Rezepte. Vom einfachen Grundlagenrezept, wie dem perfekten japanischen Reis, von Hähnchen in Chilisauce über Lachs-Garnelen-Bällchen, Gyoza und Onigiri bis zur selbst gemachten Inside-Out-Roll - köstliche japanische Gerichte bringen das typische und authentische Aroma in jedes Zuhause. Die Rezepte sind allesamt einfach zuzubereiten und die Zutaten in jedem gut sortierten Supermarkt oder Asiamarkt erhältlich. Die einfachen Anleitungen in Text und Bild garantieren eine perfekte und gelingsichere Zubereitung.

Spannende Themenseiten mit persönlichen Geschichten der Autorin zu Bento, Kirschblüten und Co. vermitteln die faszinierende Geschichte und Kultur Japans ebenso wie die japantypische reduzierte und schlichte Aufmachung des Kochbuchs.



Das Land der aufgehenden Sonne in der heimischen Küche – tauchen Sie mit diesem japanischen Kochbuch in die einzigartige Aromenvielfalt des Landes ein!

Über die Autorin: **Harumi Kurihara** genießt in Japan Kultstatus. Die quirlige, charismatische und junggebliebene Frau tritt in Kochsendungen auf, besitzt eine Kette von Küchenläden und entwirft u.a. Geschirr und Bettwäsche. Von Harumis Büchern wurden über sieben Millionen Exemplare verkauft. Sie kommt aus einer großen, traditionsverbundenen Familie, hat schon früh viel von ihrer Mutter gelernt und verbindet das mit den Ansprüchen des modernen Alltags an eine Hausfrau bzw. berufstätige Frau und Mutter.

**Harumi Kurihara**

### **Harumis leichte japanische Küche**

**Japans berühmteste Kochbuch-Autorin**

ISBN 978-3-8310-4078-0  
240 Seiten, 173 x 243 mm  
Mit 130 farbigen Fotos  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Ira Zeiten • Arnulfstraße 124 • 80636 München

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

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