



**Nell Benton**

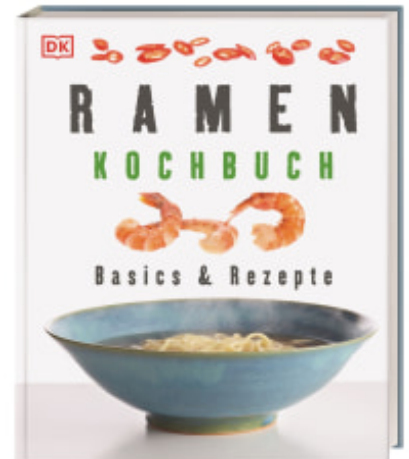
## **Ramen-Kochbuch**

### **Basics & Rezepte**

Hier bekommen Sie Ramen in seiner traditionellen Zubereitung aus frischen Nudeln, nahrhaften Brühen und verschiedenen Toppings wie frisches Gemüse, Kräuter, Pilze, Fleisch oder Fisch – vergessen Sie salzige Instant-Nudelsuppen aus der Packung!

Die japanischen Bowls schmecken nicht nur köstlich, sondern stecken auch voller gesunder Zutaten. Ob Dashi-Ramen mit Tempura-Garnelen, Kimchi-Apfel-Ramen mit Hühnerbrühe und Rosenkohl oder vegetarisches Kokos-Curry-Ramen mit Tofu - 15 Basisrezepte zeigen Ihnen die Grundlagen der Zubereitung einer klassischen Ramen und werden durch raffinierte Variationsmöglichkeiten ergänzt.

Was sind die Ursprünge der traditionellen Ramen? Wie fängt Ramen den Umami-Geschmack ein und wie werden Ramen-Suppen stilgerecht gegessen? Für das perfekte kulinarische Ramen-Erlebnis gibt es jede Menge wissenswerte Infos und Tipps zu Zutaten, Ausstattung sowie Geschichte des schmackhaften Soulfoods aus dem fernen Osten.



**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)