



Ross Dobson

Chinesisch kochen für Einsteiger

Einfach | zugänglich | authentisch

Einfache chinesische Rezepte

Scharfes Wokgemüse, gedämpfter Reis, intensive Gewürze und mit Sojasauce gewürzte Meeresfrüchte- und Fleischgerichte – die **chinesische Küche** ist facettenreich, köstlich und vor allem einfacher nachzukochen als man vielleicht denkt. Dieses **Kochbuch** entführt mit **authentischen Rezepten in die traditionelle Küche Chinas**. Mit nur **wenigen Grundzutaten** zaubern Sie das wahre Aroma aus allen **chinesischen Regionen** auf Ihren heimischen Teller – von klassischer Pekingente bis zum Meeresfrüchtetopf mit Reismudeln.

Authentisch chinesisch kochen

- **Simple chinesische Rezepte:** Von Suppen über Fisch und Geflügel bis zu klassischen Nudel- und Reisgerichten und Süßem – mit nur wenigen Grundzutaten kreieren Sie leckere chinesische Köstlichkeiten wie frittierten Tofu, Dumplings, Sesamnudeln, Bratreis und Frühlingsrollen in allen Variationen.
- **Übersichtliche Warenkunde:** Ein paar Kräuter, Gewürze und Saucen – es braucht nur wenige Grundzutaten, um fantastische chinesische Gerichte zu zaubern. Die wichtigsten Grundlagen für die chinesische Vorratskammer werden im Detail vorgestellt.
- **Praktische Menüvorschläge** für das typische chinesische Büfett, bei dem einfach viele kleine Gerichte in der Mitte des Tisches stehen und sich jeder bedienen kann, sorgen für das perfekte chinesische Dinner bei Ihnen zu Hause.



Holen Sie sich die traditionelle & authentische chinesische Küche zu sich nach Hause!

Ross Dobson

Chinesisch kochen für Einsteiger

Einfach | zugänglich | authentisch

ISBN 978-3-8310-3986-9

224 Seiten, 193 x 278 mm

Mit 120 farbigen Fotos und Illustrationen

€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)