



**Maori Murota**

## **Japan Home Kitchen**

**Japanisch kochen für jeden Tag mit 100 Rezepten, Techniken und Tipps für perfekte Ramen, Sushi & Co.**

### **Japanische Rezepte für jeden Tag – einfach, authentisch & lecker!**

Mit diesen **100 authentischen japanischen Rezepten** beweist Maori Murota, dass die japanische Alltagsküche auch in Deutschland unkompliziert nachgekocht werden kann – eine abwechslungsreiche Küche voller **gesunder Zutaten** und **natürlicher Aromen**. Schritt für Schritt zeigt sie Ihnen, wie Sie **beliebte japanische Gerichte** selbst zubereiten – von der einfachen Miso-Suppe über japanisches Curry und Donburi bis hin zu Ramen. Itadakimasu!



### **Japanisch kochen: 100 Alltagsgerichte für zu Hause**

- **Absolut alltagstauglich:** der perfekte Einstieg in die japanische Küche
- **Vegan-freundliche Küche:** hoher Anteil vegetarischer Gerichte und veganer Alternativen
- **Mix aus traditionellen und modernen Gerichten:** Sushi, Okonomiyaki, Dumplings und mehr
- **Wissenswertes** über Produkte wie Tofu, Miso und Algen
- **Mit Grundtechniken und Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die Basics:** So gelingen japanische Nudeln, Gyoza-Teig, Dashi-Brühe & Co. zu Hause!

### **Die unverwechselbare Kulinarik Japans zum Nachkochen**

In „Japan Home Kitchen“ lässt die Japanerin Maori Murota an ihrer ganz persönlichen **japanischen Familienküche** teilhaben: einer Mischung aus Lieblingsgerichten ihrer Kindheit, der traditionellen Hausmannskost ihrer Großmutter und einer modernen japanischen Fusion-Küche.

Alle Rezepte im japanischen Kochbuch lassen sich mit **wenigen Grundzutaten** aus dem Supermarkt oder Asia-Laden ganz leicht nachkochen und schmecken genauso **authentisch und köstlich** wie in Japan.

In **7 ausführlichen Kapiteln** führt Maori durch die zentralen Bereiche der japanischen Kulinarik, stellt Produkte wie Miso, Tofu und Algen vor und erklärt in zahlreichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen die wichtigsten Grundlagen – von perfektem Sushi-Reis bis zu selbst gemachtem Udon-Teig.

1. **Mehl:** Ramen, Okonomiyaki und Dumplings
2. **Reis:** Sushi, Donburi und Onigiri
3. **Fermentieren:** Natto, Miso und Nakazuke
4. **Gemüse:** Salat, Korokke-Sandwich und Frühlingsrollen
5. **Fisch:** Dashi, Chawanmushi und Oden
6. **Fleisch:** Tonkatsu, Bento und Kara-age
7. **Tee und Desserts:** Matcha, Castella und Daifuku

**So einfach geht Japanisch kochen für zu Hause!**

**Maori Murota**

## **Japan Home Kitchen**

**Japanisch kochen für jeden Tag mit 100 Rezepten, Techniken und Tipps für perfekte Ramen, Sushi & Co.**

ISBN 978-3-8310-4688-1



264 Seiten, 214 x 269 mm  
Mit farbigen Fotos  
€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)