



DK Verlag (Hrsg.), Anna-Maria Bahr-Schmidt, Guido Schmidt

That's Kimchi

80 Rezepte, die süchtig machen. Von koreanischen Klassikern bis hin zu modernen Neukreationen - vielseitig und unwiderstehlich

Kimchi-licious: Kimchi-Know-how trifft auf unendlich leckere Kimchi-Rezepte! • Hamburger Start-Up "That's Kimchi" präsentiert 80 Rezepte rund um das fermentierte Superkraut • Koreanischer Klassiker trifft moderne Neukreationen: von Kimchi Jjigae bis zu Kimchi-Tacos oder Kimviche • Gesund & easy selbstgemacht: Kimchi nach Original-Rezept von Guidos südkoreanischer Mutter • Probiotischer Flavour-Kick: Kimchi hebt jedes Essen aufs nächste Level

Flavour-Bombe Kimchi – gesund, vielseitig, unwiderstehlich Guido und Anna-Maria zeigen, wie Kimchi klassische Gerichte und moderne Ideen verbindet. Sie erklären, wie man Kimchi selbst macht - Tipps, Technik und Rezepte für verschiedene Kimchi-Sorten und öffnen die Tür zu 80 kreativen Rezepten mit Kimchi – von koreanischen Klassikern wie Bibimbap und Mandu bis zu Neukreationen wie Chili con Kimchi, Spaghetti Kimchi e olio, Kimchi-Schnitzel und Loaded Kimchi Fries. Jedes Gericht steckt voller Geschmack, macht Lust auf mehr und zeigt, wie vielseitig Kimchi als Snack, Streetfood oder in Saucen und Dips wirkt. Mit diesem Buch entdecken Anfänger und Fans der koreanischen Küche die Welt des fermentierten Superkrauts und erleben Geschmacksexplosionen, die einfach süchtig machen.

Ultimatives Geschmacksupgrade: That's Kimchi zeigt, wie vielseitig, gesund und einfach unwiderstehlich Kimchi sein kann – ein Must-have für alle Kimchi-Fans!



DK Verlag (Hrsg.), Anna-Maria Bahr-Schmidt, Guido Schmidt

That's Kimchi

80 Rezepte, die süchtig machen. Von koreanischen Klassikern bis hin zu modernen Neukreationen - vielseitig und unwiderstehlich

ISBN 978-3-8310-8494-4

192 Seiten, x mm

Mit farbigen Fotos

€ 19,99 (D) / € 19,99 (A)