



Die koreanische Küche ist längst kein Geheimtipp mehr. Eine der gesündesten Küchen der Welt überzeugt durch vielfältige und vor allem frische Rezepte. Dank fermentierter Gerichte wie dem bekannten Nationalgericht Kimchi, Beilagen aus eingelegtem Gemüse, ist sie so aktuell wie nie und erfreut sich auch in Deutschland immer größerer Beliebtheit!

So kocht Korea präsentiert über 100 typisch koreanische Gerichte – von Suppen und Kimchi über Reis- und Nudelgerichte, Fisch und Fleisch bis hin zu Desserts – und bietet einen idealen Zugang zu dieser einzigartigen Küche, die durch die Verwendung besonderer Zutaten und deren schonende Art der Zubereitung besonders gesund und ausgewogen ist. Mit Fleisch wird nur in Maßen gekocht, stattdessen kommen häufig Reis, Gemüse und Fisch zum Einsatz, und zwar vorzugsweise als frische Zutaten, die meist roh oder nur blanchiert verarbeitet werden. So bleiben wichtige Vitamine und Nährstoffe erhalten. Authentische Rezepte für Gerichte wie Mandu, Bibimbap und Bulgogi sorgen für eine große Breite an Geschmacksnoten und Variationen für eine abwechslungsreiche Ernährung. Begleitet werden die einzelnen Rezepte von stimmungsvollen Farbfotografien, die direkt Lust aufs Nachkochen machen. Wer Familie und Freunde mit traditionell koreanischen Gerichten bekochen möchte, bekommt außerdem tolle Vorschläge für verschiedene Menüs und Anlässe. Abgerundet wird das Buch von speziellen Featureseiten, die über Wissenswertes zu typischen Zutaten und die koreanische Esskultur informieren. **So kocht Korea** wurde 2016 mit dem begehrten *Fortnum & Mason Award* in der Kategorie „Cookery Book“ ausgezeichnet. Mehr Infos: <http://www.fortnumandmasonawards.co.uk/>

Jordan Bourke ist Koch, Food-Stylist und Autor und arbeitete u.a. im Restaurant *Petersham Nurserie* in London, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Die Liebe zur koreanischen Küche entdeckte er durch seine Frau **Rejina Pyo**, mit der er in London lebt. 2013 gewann er das K-Food Festival, welches ihm den Titel des besten Kochs für koreanisches Essen in Großbritannien einbrachte.

ISBN
272 Seiten, 189 x 246 mm
über 130 farbige Abbildungen
€ 0,00 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

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

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