



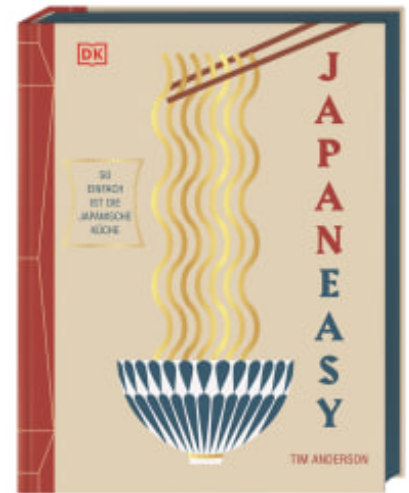
DK Verlag (Hrsg.), [Tim Anderson](#)

Japaneasy

So einfach ist die japanische Küche

Die japanische Küche hat viele Fans. Sie ist gesund, ausgewogen, nährreich und dazu noch verdammt lecker. Sushi und Ramen im Restaurant essen – sehr gerne –, aber zu Hause selber machen? Das scheint für viele erst einmal kompliziert und aufwendig.

Tim Anderson räumt in „Japaneasy“ diese Befürchtungen aus dem Weg und zeigt anhand von 70 Gerichten wie einfach die japanische Küche sein kann. Für die Rezepte werden nur sieben japanische Spezialzutaten gebraucht, die in jedem herkömmlichen Supermarkt erhältlich sind. Dabei sind die Gerichte trotzdem authentisch. Da die Gerichte zudem auch einfach zu machen und in Vor- und Zubereitung nicht viel Zeit in Anspruch nehmen, eignen sie sich auch gut für das tägliche Kochen. Hilfreich hierfür ist auch die Unterteilung des Buches in verschiedene Kapitel wie kleine Gerichte, Hauptgerichte, Festmenüs für Freunde, Suppen, Sushi, Grundrezepte, Dessert etc., sodass je nach Lust und Laune kleinere Menüs oder eigene Lieblingsgerichte kreiert werden können. So entstehen köstliche Speisen wie Gyozas, Tempura, Miso-Ramen, Würzige Thunfisch-Rollen, Yakisoba, Süße Adzukibohnen-Taler und vieles mehr. Anderson konzentriert sich aber nicht nur auf traditionell japanische Gerichte, sondern auch auf deren adaptierten westlichen Varianten wie japanische Carbonara, Reisgratin oder -curry. In der Einleitung macht er die Leser*innen mit den wichtigsten Zutaten und ihren Eigenschaften vertraut, liefert Basisrezepte für Saucen und Gewürzmischungen und gibt eine kleine Einführung in die Welt der japanischen Getränke, um die passende Begleitung zum Essen zu finden. Das perfekte Kochbuch für alle Japanfans und Liebhaber*innen der asiatischen Küche.



Über den Autor: Tim Anderson ist Autor und Inhaber des japanischen Soulfood-Restaurants Nanban in London. 2011 beeindruckte er die Jury der britischen Serie MasterChef mit seinen japanisch-inspirierten Gerichten und gewann die Staffel. Seine Liebe zu dieser Küche wurde bereits im Teenageralter entfacht, als er die japanische Kochsendung Iron Chef schaute. Das nötige Wissen und Handwerk lernte er in Los Angeles und anschließend in Tokyo. Zurzeit wohnt er in Lewisham mit seiner Frau Laura und Katze Baloo.

DK Verlag (Hrsg.), [Tim Anderson](#)

Japaneasy

So einfach ist die japanische Küche

ISBN 978-3-8310-4253-1

224 Seiten, 199 x 256 mm

Mit 110 farbigen Fotos und Illustrationen

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • 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.