

Presseinformation

Köstlichkeiten aus dem Reich der Mitte

Die chinesische Küche gilt als eine der besten und abwechslungsreichsten der Welt. Kurze Garzeiten und frische Zutaten, die in Farbe, Geschmack und Form harmonisch aufeinander abgestimmt sind, zeichnen die Köstlichkeiten aus dem Reich der Mitte aus.

In ihrem Buch »Vegetarisch kochen – chinesisch« aus dem pala-verlag stellt Kerstin Lautenbach-Hsu rund hundert vegetarische Originalrezepte aus den verschiedenen Provinzen Chinas vor, die die kulinarische Vielfalt des riesigen Landes zeigen.

Klassiker wie Frühlingsrolle, Tee-Eier, Mongolischer Feuertopf oder die »Acht Kostbarkeiten« sind ebenso vertreten wie traditionsreiche Spezialitäten mit Tofu und Seitan, die Nichtvegetarier auf verblüffende Weise an Fleisch- oder Fischgerichte erinnern. Knackiges Gemüse aus Wok und Pfanne, gefüllte Teigtaschen und Dampfbrötchen, würzige Suppen oder kandierte Früchte sind einfach und schnell zubereitet. Die Vitamine bleiben beim Kochen erhalten, die Gerichte sind leicht und perfekt gewürzt.

Eine Warenkunde und Anleitungen zu Schnitttechniken und Garmethoden ergänzen den Rezeptteil und machen auch Ungeübten das Nachkochen leicht. Darüber hinaus bietet die Autorin, die abwechselnd in Shanghai und Braunschweig lebt und daher seit fast zwanzig Jahren in beiden Kulturen zu Hause ist, in ihrem Buch detailreiche Einblicke in die chinesische Ess- und Trinkkultur, Tischsitten und Symbolik der Speisen.

(1395 Zeichen)

Kerstin Lautenbach-Hsu:
Vegetarisch kochen – chinesisch
pala-verlag, Darmstadt, 2009
180 Seiten, Hardcover
14,00 €
ISBN: 978-3-89566-259-1
gedruckt auf 100 % Recyclingpapier



Ausgezeichnet als Deutschlands bestes chinesisches Kochbuch bei den Gourmand World Cookbook Awards 2009 – Best Chinese Cuisine Book 2009

Gerne können Sie von uns die Coverabbildung und den Presstext in Dateiform erhalten.

Bitte senden Sie dazu eine E-Mail an: katrin.kolb@pala-verlag.de
Bitte schicken Sie Ihren Beleg an:
pala-verlag, Presseabteilung, Postfach 11 11 22, 64226 Darmstadt