

Sie wollten schon immer einmal  
Japanisch, Koreanisch oder Indisch kochen lernen?

**Nichts einfacher als das!**

Mit diesem Kochbuch entführen wir Sie in die Vielfalt der  
asiatischen Küche.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Kochbuch.

# Inhalt

---

Anpan.....	11
Zutaten.....	12
Zubereitung.....	13
Banbanji.....	13
Zutaten.....	13
Sesamsoße.....	14
Zutaten.....	14
Vorbereitung.....	14
Zubereitung.....	15
Broccoli-Tempura.....	15
Zutaten.....	16
Chawan-mushi.....	18
gedämpftes Ei.....	18
Zutaten.....	18
Chinesische Süß-Sauer-Soße.....	20
Eine süß-sauere Ketchupsoße.....	20
Zutaten.....	20
Dashi-suppe.....	22
Grundlage für viele andere Suppen.....	22
Dry Curry.....	24
Zutaten.....	25

Eier-Wakame-Suppe .....	27
Zutaten.....	27
Streuselkuchen.....	29
Einzigartiger Streuselkuchen .....	29
Zutaten.....	29
Frühlingsrollen.....	31
Zutaten.....	32
Füllung .....	32
Zutaten A.....	32
Zubereitung.....	33
Vorbereitung .....	33
Zubereitung-Füllung.....	33
Zubereitung der Rollen.....	33
Gebratener Reis für 2 Personen.....	34
Zutaten.....	34
Zubereitung.....	35
Gemischter Reis mit Schweinfleisch.....	36
Zutaten.....	36
Zubereitung.....	37
Gyooza .....	38
Zubereitung.....	40
Teig .....	40
Füllung .....	40

Gyu-suji no Nikomi.....	42
Zubereitung.....	42
Japanische Soba-Nudeln.....	44
Japanische Nudeln aus Buchweizenmehl.....	44
Beschreibung.....	44
Thailändischer Pudding .....	46
gebackener Pudding mit Karamelsoße .....	46
Zutaten.....	46
Zubereitung.....	47
Indischer Reis.....	48
Grundrezept für indisches Reisgericht.....	48
Zutaten.....	48
Zubereitung.....	48
Japanisches Curry .....	49
Zutaten.....	50
Kani-tama.....	51
Zutaten.....	51
Kara-age.....	53
Japanisches gebackenes Huhn.....	53
Zutaten.....	53
Kartoffel-Curry-Korokke .....	55
Frittierte Kartoffel-Hackfleischbällchen mit Curry.....	55
Zubereitung.....	56

Katu-donburi .....	57
Zubereitung.....	58
Krebs-Sahne-Krokette.....	60
Zutaten.....	60
Zubereitung.....	61
Kürbis-suppe.....	62
Meine Mutters Kürbis-suppe .....	62
Zutaten.....	62
Zubereitung.....	63
Ma-bou Tofu.....	64
Zutaten.....	65
Zubereitung.....	67
Menti-katu .....	68
Zubereitung.....	69
Vorbereitung .....	69
Zubereitung.....	69
Mirin .....	70
Beschreibung.....	70
Miso.....	71
Beschreibung.....	71
Miso-suppe.....	72
typisch japanische Suppe.....	72
Zutaten.....	72

Zubereitung.....	73
Monjayaki .....	74
Japanischer Pfannkuchen nach Tokio Art.....	74
Zutaten.....	74
Teig für 2 Personen .....	74
Zubereitung.....	75
Nikuajaga.....	76
Zutaten.....	76
Zubereitung.....	77
Nikumiso.....	78
Zutaten.....	78
Zubereitung.....	79
Nikumiso-Udon für 2 Personen.....	79
Zutaten.....	79
Zubereitung.....	80
Oden .....	80
Zutaten.....	81
Zubereitung.....	82
Ojiya .....	82
Japanischer Reis-Eintopf.....	82
Zutaten.....	83
Zubereitung.....	83
Okonomiyaki .....	84

Japanischer Pfannkuchen mit Schweinefleisch .....	84
Teig (für 2 Personen) .....	84
Topping.....	85
Zubereitung.....	85
Omu-Reis .....	86
Gebratener Reis mit Omlette (Curry).....	86
Zutaten.....	86
Zubereitung.....	86
Omu-Reis II.....	88
Zutaten.....	88
Zubereitung.....	88
Onigiri.....	89
Zutaten.....	90
Zubereitung.....	90
Oyako-donburi.....	91
Eiergericht mit Hähnchenfleisch .....	91
Zutaten.....	91
Zubereitung.....	92
Ramen .....	93
Zutaten.....	94
Zubereitung.....	95
Sake .....	96
Beschreibung.....	96

Sanbeizu .....	97
Essigsoße für japanischen Wakame-Salat .....	97
Sa-ta-Andagi.....	98
Zubereitung.....	99
Saure Sojasoße.....	100
Zutaten.....	101
Zubereitung.....	101
Scharfe Poreesoße.....	102
Zutaten.....	102
Zubereitung.....	103
Sesamsoße.....	104
Grundsoße für verschiedene Gerichte.....	104
Zutaten    Zubereitung.....	104
Shortcake .....	105
Orthodoxer Japanisch-kuchen.....	105
Zutaten.....	105
Zubereitung.....	106
Sojasoße .....	108
Die wichtigste japanische Soße.....	108
Beschreibung.....	109
Subuta .....	110
Gemüse und gebackenes Huhn mit Süß-Sauer-Soße.....	110
Zutaten.....	110



Zubereitung.....	111
Sushi-meshi .....	112
Zutaten.....	112
Zubereitung.....	112
Sushizu .....	113
Zutaten    Zubereitung.....	113
Süß-Sauer-Soße II.....	114
Zutaten.....	114
Zubereitung.....	115
Tan-men .....	115
Zutaten.....	116
Zubereitung.....	116
Tantan-men.....	117
Zutaten.....	117
Zubereitung.....	118
Ten-don .....	118
Tempura mit süßer Sojasoße.....	118
Zutaten.....	119
Soße.....	119
Zubereitung.....	119
Tempura .....	120
Zutaten.....	120
Teig .....	122

Soße (nach Belieben).....	122
Zubereitung.....	122
Vorbereitung .....	122
Zubereitung.....	123
Tofu-Steak mit Scharfer Poreesoße .....	124
Vegetarisches leckeres Steak.....	124
Zubereitung.....	125
Tofu-Steak mit Teriyaki-Geschmack.....	126
Zutaten.....	126
Zubereitung.....	126
Tonjiru.....	128
Zutaten.....	128
Zubereitung.....	129
Tsukune.....	130
Zutaten.....	130
Zubereitung.....	131
Udon in Salzsuppe.....	132
Zutaten.....	132
Zubereitung.....	133
vegetarischer gebratener Reis.....	133
mit "Geräuchertem Tofu" .....	133
Zutaten.....	134
Zubereitung.....	135

Yakiniku ..... 136  
 Zutaten..... 136  
     Yakiniku-soße..... 136  
     sonstige Zutaten..... 137  
 Zubereitung..... 137  
 Käsekuchen ..... 140  
 Zutaten..... 140  
 Zubereitung..... 141  
 Deutsche Waffeln..... 142  
 Zutaten..... 142

## Japanisches Brot mit süssen Bohnen



### Anpan

---

Hier erhalten Sie ein köstliches Anpan Rezept.

Anpan? Was ist Anpan? Anpan ist t