66

SCHMACKHAFTE ASIATISCHE REZEPTE

schnell und vielseitig

66 Schmackhafte Asiatische Rezepte schnell und vielseitig

Titelseite
Banbanji
Chinesische Süß-Sauer-Soße
Dashi-suppe
Dry Curry
Eier-Wakame-Suppe
Gyu-suji no Nikomi
Japanische Soba-Nudeln
Japanisches Curry
Kani-tama
Kara-age
Kartoffel-Curry-Korokke
Katu-donburi
Krebs-Sahne-Krokette
Kürbis-suppe
Ma-bou Tofu
Menti-katu
Mirin
Miso-suppe
Monjyayaki
Nikujyaga
Nikumiso
Nikumiso-Udon für 2 Personen
Ojiya
Okonomiyaki
Omu-Reis
Omu-Reis II
Onigiri
Oyako-donburi
Ramen
Sanbeizu

Sa-ta-Andagi
Saure Sojasoße
Scharfe Poreesoße
Sesamsoße
Shortcake
Sojasoße
Subuta
Sushi-meshi
Sushizu
Süß-Sauer-Soße II
Tan-men
Tantan-men
Ten-don
Tenpura
Tonjiru
Tsukune
Udon in Salzsuppe
vegetarischer gebratener Reis
Yakiniku
Impressum

Lizenzbestimmungen

Rechtliche Hinweise

Dieses Werk ist durch das Urheberrecht geschützt. Zuwiderhandlungen werden straf- und zivilrechtlich verfolgt. Ohne schriftliche Genehmigung des Autors ist jegliche – auch auszugsweise – Vervielfältigung und Verbreitung nicht gestattet, sei es

- in gedruckter Form,
- durch fotomechanische Verfahren,
- auf Bild- und Tonträgern,

- auf Datenträgern aller Art.

Außer für den Eigengebrauch ist untersagt: das elektronische Speichern, insbesondere in Datenbanken, und das Verfügbarmachen für die Öffentlichkeit zum individuellen Abruf, zur Wiedergabe auf Bildschirmen und zum Ausdruck beim jeweiligen Nutzer. Dies schließt auch Pod-Cast, Videostream usw. ein. Das Übersetzen in andere Sprachen ist ebenfalls vorbehalten.
Die Informationen in diesem Werk spiegeln die Sicht des Autors aufgrund eigener Erfahrungen zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dar. Bitte beachten Sie, dass sich gerade im Internet die Bedingungen ändern können.
Sämtliche Angaben und Anschriften wurden sorgfältig und nach bestem Wissen und Gewissen ermittelt. Trotzdem kann von Autor und Verlag keine Haftung übernommen werden, da (Wirtschafts-) Daten in dieser schnelllebigen Zeit ständig Veränderungen ausgesetzt sind. Insbesondere muss darauf hingewiesen werden, dass sämtliche Anbieter für ihre Angebote selbst verantwortlich sind. Eine Haftung für fremde Angebote ist ausgeschlossen. Gegebenenfalls ist eine Beratung bei einem Anwalt, Wirtschafts- oder Steuerberater angeraten.

© Copyright:
Ein Weiterverkauf dieses ebooks ist nur erlaubt, wenn Sie eine gültige Lizenz dafür erworben haben.
Die Informationen in diesem Werk spiegeln die Sicht des Autors zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dar.

Bitte beachten Sie, dass sich gerade im Internet die Bedingungen ändern können.
Sämtliche Angaben und Anschriften wurden sorgfältig und nach bestem Wissen und Gewissen ermittelt. Trotzdem kann von Autor und Verlag keine Haftung übernommen werden, da (Wirtschafts-) Daten in dieser schnelllebigen Zeit ständig Veränderungen ausgesetzt sind. Insbesondere muss darauf hingewiesen werden, dass sämtliche Anbieter für ihre Angebote selbst verantwortlich sind. Eine Haftung für fremde Angebote ist ausgeschlossen. Gegebenenfalls ist eine Beratung bei einem jeweiligen Berater angeraten
Sofern wir auf externe Webseiten fremder Dritter verlinken, machen wir uns deren Inhalte nicht zu eigen, und haften somit auch nicht für die sich naturgemäß im Internet ständig ändernden Inhalte von Webseiten fremder Anbieter. Das gilt insbesondere auch für Links auf Softwareprogramme, deren Virenfreiheit wir trotz Überprüfung durch uns vor Aufnahme aufgrund von Updates etc. nicht garantieren können.
Autor und Verlag sind nicht haftbar für Verluste, die durch den Gebrauch dieser Informationen entstehen sollten.
Die in diesem Werk erwähnten Anbieter und Quellen wurden zum Zeitpunkt der Niederschrift als zuverlässig eingestuft. Autor und Verlegen sind für deren Aktivitäten nicht verantwortlich.
Dieses Handbuch versteht sich als Basisinformationsquelle. Daraus resultierende Einkommen und Gewinne sind allein von Motivation,

Ehrgeiz und Fähigkeiten des jeweiligen Lesers abhängig.
Sämtliche Markennamen, Logos usw. sind Eigentum ihrer jeweiligen Besitzer, die diese Publikation nicht veranlasst oder unterstützt haben.

Über das Internet erhältliche Texte und Bilder, die in dieser Publikation verwendet werden, können geistiges Eigentum darstellen und dürfen

nicht
kopiert
werden.

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.

Anpan

Hier erhalten Sie ein köstliches Anpan Rezept.
Anpan? Was ist Anpan?Anpan ist eine

> Anpan ist eine gebackene japanische Köstlichkeit. Anpan, für dieses japanische Brot - Das "An" in Anpan steht für traditionelle Süßigkeit,

welche aus Roten Bohnen hergestellt wird.
Das Wort "Pan" kommt ursprünglich von dem Portugiesischen Wort "Pao" und bedeutet Brot.

Zutaten

- 200g Weizenmehl (Typ 1050)
- 1/2 Tl Salz
- 20g Zucker
- 4g Trockenhefe
- 20g gerührtes Ei (etwa 1/2 Ei)
- 20g Butter
- 240g Anko
- 100g etwa 30 Grad warmes Wasser
- etwas schwarzen Sesam zum garnieren

Zubereitung

- Eine Priese Zucker und Trokenhefe in dem warmen Wasser 15 Min. lange einweichen lassen

- In eine Schüssel Mehl, Salz, Zucker und Butter geben. Das Wasser mit Hefe und das gerührte Ei unterrühren und vermischen. (dabei nicht zu viel Kneten.)
- Die Teigkugel aus der Schüssel nehmen. Auf der Arbeitsplatte den Teig zur Seite mit einer Hand in die Breite ziehen und dann in der Mitte zusammenklappen. Den Teig etwas drehen, wieder breitziehen und falten. Diese ganze Prozedur etwa 150 mal wiederholen.
- Den Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Das ganze 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Der Teig sollte jetzt kräftig aufgehen.
- den Teig zu einem flachen Fladen drücken, einmal falten und etwa 8 kleine Kugeln daraus formen.
- Das Anko auch in 8 Kugeln formen. Diese dann in den Teig einwickeln und in warmer Umgebung noch etwas gehen lassen bis die Brote etwa doppelt so groß werden (etwa 30 min).
- Die Oberfläche mit Ei bestreichen und mit schwarzem Sesam bestreuen

Banbanji

gekochtes Hähnchenfleisch mit Sesamsoße

Zutaten

Sesamsoße

- 2 El Essig
- 2 El Sojasoße
- 2 El Zucker
- 10 cm Porree
- 1 Stückchen Ingwer (etwa 2 cm)
- scharfes Sesamöl
- 2 El Sesampaste

Zutaten

- 400 g Hähnchenfleisch
- 1/2 Gurke
- 20 cm Porree

Vorbereitung

- 10 cm Porree und Ingwer in sehr kleine Stückchen schneiden
- Die übrigen Zutaten damit vermischen
- Hähnchenfleisch mit 2 dünnen Ingwerscheiben und dem hinteren grünen Teil von Porree zusammen kochen