

Presstext

Es ist kein Geheimnis: Die koreanische Küche gehört zu den frischesten und gesündesten der Welt! Dazu liegt sie auch noch voll im Trend. Und obwohl sie vielen als kompliziert erscheint, lassen sich die meisten Gerichte ganz einfach umsetzen. Besonders wichtig ist dabei auch immer wieder das gesellige Beisammensein zu Tisch, bei dem alles geteilt wird – vom Hauptgericht bis zu den Banchan, den kleinen Gerichten und Beilagen, die jede Mahlzeit begleiten. Caroline Hwang bietet in ihrem Kochbuch zahlreiche Rezepte aller koreanischen Genüsse, die Sie in Ihrem Lieblingsrestaurant kennen und lieben gelernt haben. Darunter finden sich Klassiker, wie Kimchi oder Bibimbap, ebenso wie geschmorter Tofu oder Klebreis-Donuts. Da bleibt nur noch zu sagen, womit in Korea jede Mahlzeit eröffnet wird: „Nun esst bitte gut!“



Caroline K. Hwang wuchs im Herzen von Koreatown in Los Angeles mit den einfachen, aber köstlichen Gerichten ihrer Großmutter auf. Nach dem Studium der Illustration gewann ihre Leidenschaft für das Kochen schließlich die Oberhand über ihre Karrierepläne. Auf Stellen als Hilfsköchin und Chef de

Partie sowie als Betreiberin eines Supper Clubs folgte die Arbeit als Foodstylistin u.a. für das *Food & Wine Magazine* und Starbucks.

Lisa Linder hat für viele führende internationale Zeitschriften und Verlage die ganze Welt bereist. Sie hat mit Jamie Oliver, Peter Gordon und Alain Ducasse gearbeitet und Bücher für Giorgio Locatelli und Michel Roux fotografiert. Außerdem war sie als Kunstredakteurin für die australische Vogue tätig.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Caroline Hwang (Autorin), Lisa Linder (Fotografin)

Einfach koreanisch! *Der entspannte Weg zu Kimchi, Bibimbap & Co.*

**Gebunden, 256 Seiten,
mit 200 farbigen Abbildungen,
aus dem Französischen von Helmut Ertl
Preis € 30,- [D] 30,80 [A]
ISBN 978-3-95728-178-4
Erscheinungstermin 20. September 2018**

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei der folgenden Bilder zum Abdruck freigegeben: S. 6-7, S. 43, S. 63, S. 79, S. 115, S. 125, S. 141, S. 153, S. 167, S. 175, S. 209, S. 215.

Pressebilder

Caroline Hwang: Einfach koreanisch!

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1

Seite 6-7

Stimmungsbild



Bild 2

Seite 43

Miyeok Muchim
Meeralgensalat



Bild 3

Seite 63

Baechu Kimchi
Chinakohl-Kimchi



Bild 4

Seite 79

Kimchi Jigae
Kimchi-Eintopf



Bild 5
Seite 115
Yukoe
Koreanisches Steak Tatar



Bild 6
Seite 125
Bo Ssam
Knuspriger Schweinebauch



Bild 7
Seite 141
Bibimbap
Gemischter Reis mit Gemüse



Bild 8
Seite 153
Kongguksu
Sojamilch-Nudelsuppe



Bild 9
Seite 167
Hwe Dup Bap
Sashimi-Reisschale



Bild 10
Seite 175
Dubu Jorim
Scharfer geschmorter Tofu



Bild 11
Seite 209
Soo Jeong Gwa
Kaki-Punsch mit Zimt



Bild 12
Seite 215
Chapssal
Klebreis-Donuts



Bild 13
Autorenfoto

Copyright:

Lisa Linder/Knesebeck Verlag

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, ein Autorenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.

Online dürfen Sie gern mehr Bilder (in geringerer Auflösung) zeigen. Für TV-Beiträge können Sie ebenfalls mehr Bildmaterial verwenden. Melden Sie sich dazu gern bei uns!