

Presstext

Selbstgemachte Soba-Nudeln, Ramen mit Miso, Udon Sukiyaki, Mian mit Sesamsauce... Die Nudel fehlt in keiner asiatischen Küche – auch hierzulande begegnet man ihr in Bowls als Streetfood an jeder Straßenecke. In ihrem umfassenden Kochbuch stellen die drei Autorinnen Chihiro, Minh-Tâm und Margot aus Japan, Vietnam und China in 150 traditionellen Rezepten und vielen Eigenkreationen die ganze Vielfalt der angesagten Nudelküche vor. Dabei reicht die Bandbreite von verschiedensten Nudelsuppen über gebratene Nudeln aus dem Wok bis hin zu frischen Soba, die in eiskalter Brühe serviert werden. Schritt-für-Schritt-Anleitungen zeigen, wie die beliebtesten Nudelsorten selbst hergestellt werden können. Rezepte für Brühen und Hinweise zu den wichtigsten Grundzutaten vervollständigen den asiatischen Nudelkosmos im Look und Feel der Straßenküchen.

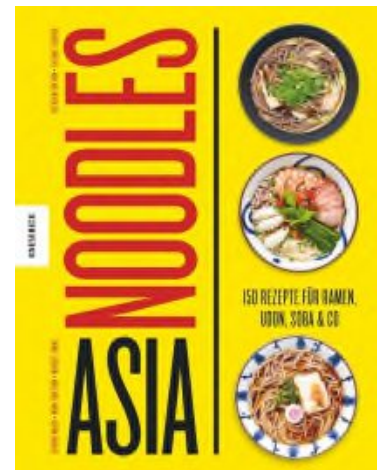
Chihiro Masui, in Tokio geboren, arbeitet seit 20 Jahren als Gastrokritikerin und Sachbuchautorin zum Thema Essen & Trinken. Im *Cuisine Kingdom*, einem der wichtigsten Magazine zu kulinarischen Themen in Japan, unterhält sie eine monatliche Kolumne. Sie hat einen französischen und einen japanischen Blog ins Leben gerufen, die Lesern aus Fachwelt und Gastronomie als wichtige Referenz dienen: chihiromasui.com

Minh-Tâm Trân, vietnamesischer Abstammung und in Frankreich geboren, ist seit frühester Kindheit mit der vietnamesischen Küche vertraut. Sie arbeitete zunächst im Bereich Musik, bevor sie sich ganz der Erforschung ihres kulinarischen Erbes widmete. Seit einigen Jahren bringt sie ihre Leidenschaft für die vietnamesische Küche auch unter die Leute, sei es in Kochkursen oder in ihrem Blog, der französischsprachigen Lesern als wichtige Quelle in Sachen vietnamesische Küche dient: misstamkitchenette.com

Margot Zhang wurde in Peking geboren und bereits von ihrer Mutter und Großmutter in die Geheimnisse der chinesischen Familienküche eingeweiht. Seit sie in Frankreich lebt, hat sie an der Universität de Paris VII in Linguistik promoviert, an der Science Po unterrichtet und einen kulinarischen Blog gegründet: recetteschinoises.blogspot.fr



KNESEBECK
Das besondere Buch



**Chihiro Masui, Minh-Tâm Trân
und Margot Zhang**

Asia Noodles *150 Rezepte für Ramen, Udon, Soba & Co.*

**Gebunden, 320 Seiten mit 200 farbigen
Abbildungen,
aus dem Französischen von Helmut Ertl
Preis € 36,- [D] 37,10 [A]
ISBN 978-3-95728-206-4
Erscheinungstermin 21. Februar 2019**

Weitere Informationen unter:
www.misstamkitchenette.com
www.recetteschinoises.blogspot.fr
www.chihiromasui.com

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei dieser Fotografien bzw. Rezepte und ein Autorinnen-foto zum Abdruck freigegeben: S. 11, S. 13, S. 51, S. 55, S. 59, S. 69, S. 93, S. 107, S. 113, S. 157, S. 191, S. 193, S. 195, S. 207, S. 219, S. 227, S. 247, S. 255.

Pressebilder

Chihiro Masui, Minh-Tâm Trân, Margot Zhang: Asia Noodles

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1
Seite 11
Stimmungsbild 1



Bild 2
Seite 13
Stimmungsbild 2



Bild 3
Seite 51
Soba mit Mochi, Japan



Bild 4
Seite 55
Soba mit Süßkartoffeln,
Japan



Bild 5
Seite 59
Mian des sonnigen Früh-
lings, China



Bild 6
Seite 69
Mien mit Huhn, Vietnam



Bild 7
Seite 93
Ramen mit Gemüse, Japan



Bild 8
Seite 107
Mian mit Wan-Tans, China



Bild 9
Seite 113
Pho mit Rindfleisch, Viet-
nam



Bild 10
Seite 157
Mian mit Sesamsauce, China



Bild 11
Seite 191
Mi Quang mit Tofu und Gemüse, Vietnam



Bild 12
Seite 193
Bun mit Lachs, Vietnam



Bild 13
Seite 195
Bun mit Tofu und Zitronengras, Vietnam



Bild 14
Seite 207
Koreanische Fadennudeln mit Kimchi, Korea



Bild 15
Seite 219
Gebratene Mi mit Gemüse und Garnelen, Vietnam



Bild 16
Seite 227
He Fen auf kantonesische Art, China



Bild 17
Seite 247
Festtags-Yakisoba, Japan



Bild 18
Seite 255
Thai-Nudeln mit Erdnuss-sauce, Thailand



Bild 19

Autorinnenfoto

Copyright:

Taisuke Yoshida/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!