

Taste of TRAVEL

URSULA SCHERSCH



Die BESTEN REZEPTE der WELT
Schritt für Schritt erklärt



INHALT

GUTEN MORGEN, WELT!

Frühstück und Brunch 11

USA: Luftiges Dutch Baby	13
Kanada - USA: Blueberry Buttermilk Pancakes	15
Glücklichmacher-Rezept: USA - Cinnamon Rolls – Luftige Zimtschnecken	16
USA: Peanut Butter Granola	20
China: Congee – Reisporridge	22
Korea: Hotteok – Süße Nuss-Hefe-Pfannkuchen	24
Malaysia - Singapur: Butter-Kaya-Toast	26
Japan: Japanische Milchbrötchen	28
USA: Banana Bread	30
USA: Einfaches Topfbrot (ohne Kneten)	32
Israel: Jerusalem Bagels	34
USA: Frühstücksei-Muffins	37
Belgien: Hefe-Frühstückswaffeln	38
Kanada - USA: French Toast mit Frischkäse und Himbeeren	40
Glücklichmacher-Rezept: Hongkong – China: Po Lo Bao – Pineapple Buns	42
Spanien: Ensaimada – Flaumige Hefeteigschnecke	46
Österreich: Luftige Brioche-Sonntagskipferl	48

SCHNELL UND EINFACH

Gerichte für jeden Tag 51

Israel: Schnelle Shakshuka für jeden Tag	52
Libanon: Kichererbsensalat mit Feta und Minze	54
Kanada: Röstkartoffel-Linsen-Salat	57
Kuba: Kubanische schwarze Bohnen	58
Mexiko: Quesadillas mit Hühnerfleisch und Paprika	60
USA: Chili con Carne	62
Indien: Schnelles veganes Kartoffelcurry	65
Indien: Einfaches Naan ohne Hefe	67
Glücklichmacher-Rezept: Thailand: Rotes Curry mit Kürbis und grünen Bohnen	68
Japan: Sesam-Ramen mit Pilzen	72

Philippinen: Tortang Talong – Auberginen-Omelett	74
USA: Das ultimative Egg-Sandwich	76
USA: Patty Melt	78
USA: Cremige Mac and Cheese	80
Österreich: Käsespätzle mit Röstzwiebeln	82
Italien: Cremiges Spargelrisotto	85
USA: Tomatensuppe mit Grilled Cheese Sandwich	86
Österreich: Steirische Kürbiscremesuppe	88

WOCHENENDE!

So viel Zeit muss sein	91
Thailand: Einfaches vegetarisches Pad Thai	92
Glücklichmacher-Rezept: Vietnam: Bun Cha Gio Chay – Nudeln mit Frühlingsrollen	94
China: Lamian – Handgezogene Nudeln	98
China: Sichuan-Nudeln	100
Thailand: Khao Soi – Chiang Mai Curry-Nudeln	102
Indien: Cremiges Rote-Linsen-Dal	104
Indien: Schnelles Butter Chicken	106
Indien: Shahi Paneer	108
Indien: Paneer Jalfrezi	110
Sierra Leone - Westafrika: Westafrikanischer Erdnusseintopf	112
Glücklichmacher-Rezept: Hawaii - USA: Poke Bowl mit Saibling	114
Mittlerer Osten: Kichererbsen-Bowl mit Hummus und Bulgur	118
Italien: Sommerpizza mit luftigem Teig	120
USA: Deep Dish Pizza	122
USA: Boston Baked Beans	124
USA: Louisiana Gumbo	126
Österreich: Cremiges Erdäpfelgulasch	128
Italien: Kartoffel-Gnocchi in Käsesauce	130
Italien: Gnocchetti Sardi in Tomatensauce	132
Polen: Pierogi Ruskie	134
Türkei: Manti – Gefüllte Mini-Teigtaschen	136
Georgien: Khachapuri – Georgisches Käseschiffchen	138

INHALT

GESELLIGE ABENDE

Snacks und Soulfood zum Sattessen 141

Indien: Samosas – Indische Teigtaschen	142
USA: Potato Burger Buns	144
Glücklichmacher-Rezept: USA: Der ultimative Smash Burger	146
USA: Vegetarischer Bohnen-Burger	150
Glücklichmacher-Rezept: USA: Pulled Pork Sliders	152
Mexiko: Bohnen-Reis-Burritos	156
Mexiko - USA: Tacos de Pescado – Fisch-Tacos	158
Chile: Tomaten-Käse-Empanadas	160
Vietnam: Sommerrollen mit Erdnussdip	162
Vietnam: Banh-Mi-Sandwich mit Tofu	164
Glücklichmacher-Rezept: China: Jiaozi – Potsticker mit Pilz-Tofu-Füllung	166
Türkei: Sigara Böregi – Zigarrenbörek	171
Israel: Schnelles, cremiges Hummus	172
Italien: Focaccia mit Kirschtomaten	174
Brasilien: Pao de queijo – Käsebällchen	176
USA: Einfacher Käsedip	178
USA: Knusprige Potato Wedges	181
USA: Sheet Pan Nachos – Überbackene Nachos	182
Spanien: Patatas Bravas mit Salsa	184

SÜSSES

Mehlspeisen und Desserts 187

USA: Saftige Brownies	188
Italien: Torta Caprese – Schokokuchen ohne Mehl	190
Italien: Lieblings-Tiramisu	193
Japan: Japanese Cheesecake	194
Österreich: Luftige Topfenockerl mit Butterbröseln	196
Glücklichmacher-Rezept: Österreich: Zwetschgenknödel	198
Österreich: Luftiger Kaiserschmarrn	202
Österreich: Palatschinken mit Marillenmarmelade	204
Frankreich: 2-Zutaten Mousse au Chocolat	206

Portugal: Pastéis de Nata	208
USA: Heidelbeer-Muffins mit Knusperstreuseln	210
Australien: Luftig-weiche Himbeer-Friands	212
Glücklichmacher-Rezept: Schweden: Kardamomschnecken	214
China: 3-Zutaten Ingwerpuding	218
Thailand: Kanom Krok – Kokos-Dessert	220
Thailand: Roti mit Banane	222
USA: Brownie Cookies	225
Costa Rica: Cajeta – Kokos-Karamell-Toffees	226
Italien: Amaretti-Kekse	228
Glossar und verwendete Zutaten	230
Tipps, Infos, Maßeinheiten	232
Rezeptregister A-Z	234
Rezepte nach Ländern	238
Impressum	240

DANK

Für die treuen Leserinnen und Leser meines Blogs Taste of Travel, ohne die es dieses Buch nicht geben würde und die mich jeden Tag motivieren. Dieses Buch ist für euch!

David Krejci – mein liebster Reisebegleiter, der mich zu kulinarischen Entdeckungen verleitet und meine Ideen und Projekte 100%ig unterstützt. Ein Danke ist einfach nicht genug, daher widme ich dir dieses Buch.
Monika Schütz für die Hilfe beim Rezeptetesten. Monika Greiner, die von Stunde eins an das Taste of Travel Kochbuch glaubte und dieses Projekt Realität werden ließ.



»GUTES ESSEN VERMAG VOR ALLEM EINES: GLÜCKLICH MACHEN. UND DAS RUND UM DIE WELT.«

Ob cremiges indisches Curry mit Naan, eine Schüssel dampfender Ramen oder schokoladige Brownies – sie alle zaubern ein Lächeln auf die Lippen. In diesem Buch finden sich meine persönlichen Lieblingsgerichte aus aller Welt, der Geschmack meiner Reisen. Es sind die beliebtesten Rezepte meines Foodblogs Taste of Travel und neue Rezepte, die ich für dieses Buch entwickelt habe. Der Fokus liegt dabei auf der Wohlfühlküche und echtem »Soulfood«, also Essen, das der Seele guttut, die Stimmung hebt und einen zufrieden zurücklässt. Rezepte, die mir besonders am Herzen liegen, sind als »Glücklichmacher« hervorgehoben und werden besonders detailliert beschrieben und bebildert.

Die Gerichte in diesem Buch habe ich während meiner Auslandsaufenthalte und auf Reisen kennengelernt und verkostet. Rezepte aus Ländern, die ich längere Zeit mein Zuhause nennen durfte – wie etwa die USA – sind dabei stark vertreten. Bewusstsein für Regionalität ist mir ein Anliegen, deshalb lassen sich die Rezepte trotz ferner Herkunft auch weitgehend mit heimischen Zutaten zubereiten. Viele Rezepte sind vegetarisch oder vegan. Genaue Anleitungen, Schritt-für-Schritt-Fotos und ein Glossar für Zutaten und Maßeinheiten sollen dabei helfen, dass auch unbekannte Speisen auf Anhieb gelingen. Damit steht den handgemachten chinesischen Teigtaschen, dem perfekten Smash-Burger und frisch gebackenen, luftigen Zimtschnecken nichts mehr im Wege. Ich wünsche euch glückliche Momente beim Kochen und Genießen der Gerichte aus diesem Buch!

Ursula Schersch

THAILAND

KHAO SOI – CHIANG MAI CURRY-NUDELN

Khao Soi ist ein für den Norden Thailands typisches Curry. Vor allem in Chiang Mai, der größten Stadt im Norden, ist es kulinarisch fest verankert. Das Curry mit Hühnerfleisch wird auf gekochten Eiernudeln serviert. Ich ersetze die traditionell dazu gereichten rohen Schalotten und den eingelegten Kohl mit etwas milderem, eingelegtem roten Zwiebeln und Radieschensprossen.

Für 2 Personen

Zubereitung: 40 Min.

Ziehen: mind. 1 Std.

Eingelegte Zwiebeln:

2 sehr kleine rote Zwiebeln
(je 35 g)

1 TL Zucker

Salz

40 ml Weißweinessig

Curry:

200 g Hühnerfleisch (Brust oder
Keule)

1 Stück Ingwer (2 × 3 cm)

2 Knoblauchzehen

1 EL Öl

2 geh. TL rote Currypaste (20 g)

2 TL gelbes Currypulver

1 Dose Kokosmilch (400 g)

200 ml Gemüsebrühe (ersatzweise
Wasser)

2 TL brauner Zucker

Salz

125 g getrocknete Eiernudeln

Topping:

1 Frühlingszwiebel

Koriandergrün zum Bestreuen

rote Radieschensprossen

Limettenspalten

1. Für die eingelegten Zwiebeln die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. 80 ml warmes Wasser, Zucker und ½ TL Salz in einem Einmachglas verrühren. Den Essig und die Zwiebelringe dazugeben. Das verschlossene Glas mind. 1 Std. bei Zimmertemperatur, noch besser über Nacht im Kühlschrank, ruhen lassen.
2. Für das Curry das Hühnerfleisch in 4 Stücke schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und reiben oder fein hacken.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Ingwer und Knoblauch für ½-1 Min. darin andünsten. Currypaste und Currypulver dazugeben und ca. 30 Sek. unter Rühren anbraten.
4. Ca. 5 EL Kokosmilch einrühren, sodass eine sehr dicke Sauce entsteht. Dann weitere 3 EL Kokosmilch unterrühren und das Hühnerfleisch dazugeben. Das Fleisch pro Seite ca. 1½ Min. köcheln lassen.
5. Restliche Kokosmilch, Gemüsebrühe, Zucker und ½ TL Salz einrühren und alles mind. 5 Min. offen köcheln lassen. Für ein dickflüssigeres Curry länger köcheln lassen. Das Curry mit Salz abschmecken und bei kleiner Hitze zugedeckt warm halten.
6. Die Eiernudeln laut Packungsanweisung kochen und in ein Sieb abgießen.
7. Für das Topping die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Koriandergrün und Sprossen waschen.
8. Die Nudeln auf Schalen oder tiefe Teller verteilen. Das Curry samt Fleisch darübergießen. Mit Frühlingszwiebeln, eingelegten Zwiebeln, Limettenspalten, nach Belieben frittierten Nudeln (s. Tipp), Koriandergrün und Radieschensprossen servieren.

TIPP

Frittierte Nudeln: Typisch für dieses Gericht sind knusprig frittierte Eiernudeln als Topping. Dafür 70 g der gekochten, abgetropften Eiernudeln einige Min. in einer kleinen Pfanne mit etwas Öl frittieren, bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier entfetten und das Curry damit toppen.



INDIEN

SCHNELLES BUTTER CHICKEN

Murgh Makhani, auch als Butter Chicken bekannt, ist eines der beliebtesten Gerichte in indischen Restaurants auf der ganzen Welt. Traditionell wird dafür Hühnerfleisch in einer Marinade aus Joghurt und vielen verschiedenen Gewürzen für viele Stunden mariniert, anschließend gegrillt oder scharf angebraten und in einer cremigen Sauce serviert. In meiner Variante des Klassikers entfällt das lange Marinieren und ich ersetze die namensgebende Butter durch Sahne.

Für 4 Personen

Zubereitung: 35 Min.

3 Knoblauchzehen

1 Stück Ingwer (2 x 3 cm)

2 EL Joghurt (30 g)

3 TL Garam Masala

1 TL edelsüßes Paprikapulver

Salz

400 g Hühnerfleisch (Brust- oder Keulenfilet)

300 g Jasmin-Reis

1 EL Öl

500 g passierte Tomaten

150 g Sahne

2 TL Zucker

Zum Servieren:

Naan-Brot (gekauft oder selbst gemacht, s. S. 67)

gehacktes Koriandergrün

1. Den Knoblauch schälen, dann pressen oder reiben. Den Ingwer schälen und reiben.
2. In einer Schüssel Joghurt, Knoblauch, Ingwer, 1 TL Garam Masala, Paprikapulver und ½ TL Salz vermengen.
3. Das Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden und mit der Joghurtmarinade vermengen. Das Fleisch ca. 10 Min. bei Zimmertemperatur marinieren lassen (wenn länger als 30 Min., dann im Kühlschrank). Inzwischen den Reis nach Packungsanweisung kochen.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das marinierte Hühnerfleisch darin bei mittlerer bis großer Hitze unter gelegentlichem Wenden 7–10 Min. anbraten, bis es gebräunt ist.
5. Passierte Tomaten und Sahne dazugeben und mit dem Fleisch vermengen. Zucker, ½ gestr. TL Salz und das übrige Garam Masala (2 TL) einrühren und alles bei kleiner Hitze 5–10 Min. leicht köcheln lassen. Die Sauce wird dabei noch cremiger und etwas dunkler und die Aromen von Fleisch und Sauce verbinden sich. Die Sauce zum Schluss mit Salz abschmecken.
6. Das Butter Chicken auf Teller verteilen, mit Reis und Naan-Brot servieren und mit Koriandergrün bestreuen.

TIPP

Marinieren: Man kann das Fleisch bis zu 24 Std. zugedeckt im Kühlschrank marinieren.



MEXIKO

BOHNEN-REIS-BURRITOS

Burritos stammen aus dem Norden Mexikos und sind fixer Bestandteil der Tex-Mex-Küche in den USA. Die Weizentortillas werden je nach Region unterschiedlich gefüllt. Ich kombiniere Limetten-Reis, würzige Bohnen, zart schmelzenden Käse, cremigen Sauerrahm und die für Mexiko typische frische Salsa »Pico de Gallo«.

Für 4 Personen

Zubereitung: 1 Std.

Salsa:

- 1 große Tomate (150 g)
- 1 Schalotte
- 1 kleine Jalapeño-Chilischote
(nach Belieben)
- ½ EL gehacktes Koriandergrün
- 2 TL Limettensaft

Salz

Reis:

- 180 g Langkornreis
- Salz
- 1 geh. EL Butter (15 g)
- 1 EL Limettensaft (s. Tipp)
- 1 EL gehacktes Koriandergrün

Bohnen:

- 1 Dose schwarze Bohnen
(ca. 250 g Abtropfgewicht, er-
satzweise Kidneybohnen)
- 1 kleine Zwiebel (70 g)
- 1 EL Öl
- 1 leicht geh. TL Chilipulver

Salz

Außerdem:

- 120 g Sauerrahm, Salz
- 4 große Weizentortillas (24 cm Ø)
- 60 g geriebener Käse (z. B. Gouda,
Mozzarella)

1. Für die Salsa die Tomate waschen und ohne den Stielansatz sehr klein würfeln. Die Schalotte schälen und ebenfalls sehr fein würfeln. Nach Belieben die Chilischote waschen, längs halbieren, Trennwände entfernen und die Hälften sehr klein würfeln. Die vorbereiteten Zutaten mit dem gehackten Koriander, Limettensaft und 1 Prise Salz vermengen. Kühl stellen.
2. Den Reis waschen und in leicht gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung kochen. Butter, Limettensaft und Koriandergrün unter den gegarten Reis rühren. Den Reis mit Salz abschmecken und zugedeckt beiseitestellen.
3. Während der Reis gart, die Bohnen in einem Sieb mit Wasser abspülen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. glasig andünsten. Das Chilipulver einrühren. Die Bohnen dazugeben, ca. 1 Min. anbraten und mit 1 Prise Salz würzen. 80 ml Wasser dazugießen und einige Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis etwas Wasser verdampft ist. Der Pfannenboden soll noch leicht mit Wasser bedeckt sein. Den Deckel auflegen und die Bohnen warm halten.
4. Den Sauerrahm mit 1 Prise Salz glatt rühren. Die Tortillas in einer großen Pfanne ohne Fett ganz kurz erwärmen. Die Tortilla auf einem Teller mittig mit Reis, Bohnen, Pico de Gallo, Sauerrahm und 1 geh. EL Käse belegen. Achtung, nicht zu viel Füllung daraufgeben, damit man sie noch gut rollen kann. Die Seiten einklappen und den Burrito fest aufrollen.
5. Wer möchte, kann den Burrito noch in einer Pfanne mit der Naht nach unten kurz anbacken – das wärmt den Burrito und verschließt die Naht. In Backpapier einrollen und genießen. Die restlichen Tortillas ebenso füllen und zu Burritos aufrollen.

TIPP

Extra: Etwas zusätzlich abgeriebene Bio-Limettenschale intensiviert das Limetten-Aroma im Reis.



CHINA

JIAOZI – POTSTICKER MIT PILZ-TOFU-FÜLLUNG

Jiaozi sind gefüllte chinesische Teigtaschen, die entweder gedämpft, gekocht oder in der Pfanne zubereitet werden. In diesem Rezept werden sie ganz unkompliziert in der Pfanne angebraten und bekommen dadurch einen knusprigen Boden. Angebraten werden sie übrigens als »Potsticker« bezeichnet. Man kann den Teig selbst herstellen oder fertige »Dumpling Wrapper« in den Gefrierabteilungen der Asialäden kaufen. In eine einfache Sauce gedippt, schmecken die Teigtaschen traumhaft!

Für 4 Personen (ca. 60 Stück)

Zubereitung: ca. 3 Std.

Teig:

Salz

400 g Weizenmehl (Type 550)

Füllung:

100 g Glasnudeln

200 g Räuchertofu

200 g braune Champignons

1 Stück Ingwer (2 x 4 cm)

2 Frühlingszwiebeln (50 g)

Öl zum Braten

1 EL Sojasauce

2 Eier

1 kleines Bund Schnittlauch (20 g)

Dip-Sauce:

1 Stück Ingwer (2 x 1 cm)

4 EL Sojasauce

2 EL Weißweinessig

1 EL Sesamöl (ersatzweise Sonnenblumenöl)

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Öl für die Schüssel

Öl zum Braten

Pfanne mit Deckel

gerösteter Sesam zum Servieren

FÜR DEN TEIG:

1. In eine Schüssel 220 ml warmes Wasser geben und ½ TL Salz darin auflösen. Das Mehl einrühren und in 7-10 Min. zuerst in der Schüssel, dann auf einer Arbeitsfläche zu einem relativ festen, glatten Teig kneten. Etwas Mehl zugeben, falls der Teig klebrig ist. Wenn er trocken und rissig ist, Hände und Arbeitsfläche befeuchten. Der Teig kann auch in einer Küchenmaschine mit Kneithaken zubereitet werden. Den Teig zugedeckt mit einem passenden Deckel oder feuchten Geschirrtuch in einer leicht geölten Schüssel mind. 30 Min (gerne auch einige Std.) ruhen lassen.

FÜR DIE FÜLLUNG:

2. Während der Teig ruht, die Glasnudeln in einer Schüssel mit ca. 50° warmem Wasser bedecken und mind. 30 Min. einweichen. Wenn sie gut biegsam sind (fast al dente), in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. Den Tofu mit einem Küchenpapier abtupfen und die Champignons putzen. Beides grob schneiden und im Blickhacker zu einer fein-bröseligen bis breiigen Masse zerkleinern. Alternativ kann man Pilze und Tofu auch reiben oder sehr fein würfeln.
4. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden.
5. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Pilz-Tofu-Masse darin bei mittlerer bis großer Hitze unter Rühren 5-7 Min. anbraten, bis sie trockener ist. Ingwer und Frühlingszwiebel dazugeben, 1 Min. mitbraten, die Sojasauce einrühren und alles in eine große Schüssel umfüllen.
6. Die Eier verquirlen. Eine Pfanne mit wenig Öl erhitzen, die Eier hineingießen, stocken lassen und wenden. Aus der Pfanne nehmen und möglichst klein würfeln.
7. Die abgetropften Glasnudeln klein schneiden und mit dem Ei zur Pilz-Tofu-Mischung geben. Den Schnittlauch waschen und fein schneiden, 1 TL zum Bestreuen beiseitelegen und den Rest in die Füllung rühren.



USA

SAFTIGE BROWNIES

Brownie ist nicht gleich Brownie. Während Brownies für manche »fudgy«, also mit dichtem, schokoladigem Teig sein müssen, bevorzugen andere sie »chewy«, also mit zähem Biss. Wieder andere favorisieren eine etwas leichtere, in Richtung Kuchen gehende Variante. Das folgende Rezept ergibt Brownies mit zähem Biss und saftigem, schokoladigem Kern sowie einer knackigen Kruste.

Für 16 Stücke

Zubereitung: 30 Min.

Backen: 30 Min.

Abkühlen: 1 Std.

225 g Schokolade (ca. 55 % Kakaoanteil)

75 g Butter

2 Eier (M)

1 TL Vanilleextrakt (ersatzweise Vanillezucker)

Salz

200 g feiner Kristallzucker

100 g Weizenmehl (Type 405)

Außerdem:

1 Backform (20 × 20 cm)

1. Eine quadratische Backform (alternativ eine 24 cm Ø Springform) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Schokolade fein hacken. Die Butter mit 3 EL Wasser über dem heißen Wasserbad oder bei kleiner Hitze in einem Topf auf dem Herd erhitzen. Die Schokolade dazugeben, die Mischung kurz erhitzen und glatt rühren, dann in einer großen Schüssel abkühlen lassen – sie soll maximal lauwarm sein. Eier, Vanille und $\frac{1}{4}$ TL Salz mit einem Schneebesen unterrühren.
3. Den Zucker einrühren. Das Mehl unterrühren, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben.
4. Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (Mitte) 25–30 Min. backen. Zur Probe mit einem Holzstäbchen ein Stück vom Rand entfernt in den Teig stechen. Es sollen einige feuchte Brösel daran haften bleiben. Sollte Teig am Stäbchen kleben, noch einige Min. backen. Lieber einmal zu oft die Stäbchenprobe machen, als zu trockene Brownies aus dem Ofen holen.
5. Die Form herausnehmen und die Brownies ca. 1 Std. in der Form abkühlen lassen. Dann mithilfe des Backpapiers herausheben und vollständig auskühlen lassen. Erst dann in Stücke schneiden. Sollte der Teig beim Schneiden am Messer kleben, das Messer zwischendurch mit einem in Öl getränkten Küchenpapier säubern. Die Brownies halten luftdicht verpackt einige Tage bei Zimmertemperatur und gut verpackt rund 1 Woche im Kühlschrank.

TIPP

Zucker: Die Zuckermenge lässt sich bei Brownies nur schwer ohne Qualitätsverlust reduzieren. Die im Rezept angegebenen 200 g sind bereits stark reduziert und an der Untergrenze, um eine knackige Kruste und einen »zähem Biss« zu erhalten.



SPANIEN

DIESES ESSEN MACHT GLÜCKLICH!



Einmal kulinarisch um die Welt reisen – ein Traum!

Taste of Travel – so auch der Name des hinter den Rezepten stehenden Blogs – ist eine Reise zu den **besten Gerichten** und **beliebtesten Glückmachern** aus den Küchen der Welt.

Mit 100 wunderbaren Rezepten, die bestimmt gelingen, geht es quer durch die Kontinente in 30 verschiedene Länder: von den USA und Kanada nach Indien, von Thailand über Japan bis Korea und auf die Philippinen, von Israel über Italien nach Österreich. Kommen Sie mit!

BRASILIEN

JAPAN



WG 454 Länderküchen
ISBN 978-3-8338-8604-1



www.gu.de