



Maori Murota

Japan Home Kitchen

Japanisch kochen für jeden Tag mit 100 Rezepten, Techniken und Tipps für perfekte Ramen, Sushi & Co.

Japanische Rezepte für jeden Tag – einfach, authentisch & lecker!

Mit diesen **100 authentischen japanischen Rezepten** beweist Maori Murota, dass die japanische Alltagsküche auch in Deutschland unkompliziert nachgekocht werden kann – eine abwechslungsreiche Küche voller **gesunder Zutaten** und **natürlicher Aromen**. Schritt für Schritt zeigt sie Ihnen, wie Sie **beliebte japanische Gerichte** selbst zubereiten – von der einfachen Miso-Suppe über japanisches Curry und Donburi bis hin zu Ramen. Itadakimasu!



Japanisch kochen: 100 Alltagsgerichte für zu Hause

- **Absolut alltagstauglich:** der perfekte Einstieg in die japanische Küche
- **Vegan-freundliche Küche:** hoher Anteil vegetarischer Gerichte und veganer Alternativen
- **Mix aus traditionellen und modernen Gerichten:** Sushi, Okonomiyaki, Dumplings und mehr
- **Wissenswertes** über Produkte wie Tofu, Miso und Algen
- **Mit Grundtechniken und Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die Basics:** So gelingen japanische Nudeln, Gyoza-Teig, Dashi-Brühe & Co. zu Hause!

Die unverwechselbare Kulinarik Japans zum Nachkochen

In „Japan Home Kitchen“ lässt die Japanerin Maori Murota an ihrer ganz persönlichen **japanischen Familienküche** teilhaben: einer Mischung aus Lieblingsgerichten ihrer Kindheit, der traditionellen Hausmannskost ihrer Großmutter und einer modernen japanischen Fusion-Küche.

Alle Rezepte im japanischen Kochbuch lassen sich mit **wenigen Grundzutaten** aus dem Supermarkt oder Asia-Laden ganz leicht nachkochen und schmecken genauso **authentisch und köstlich** wie in Japan.

In **7 ausführlichen Kapiteln** führt Maori durch die zentralen Bereiche der japanischen Kulinarik, stellt Produkte wie Miso, Tofu und Algen vor und erklärt in zahlreichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen die wichtigsten Grundlagen – von perfektem Sushi-Reis bis zu selbst gemachtem Udon-Teig.

1. **Mehl:** Ramen, Okonomiyaki und Dumplings
2. **Reis:** Sushi, Donburi und Onigiri
3. **Fermentieren:** Natto, Miso und Nakazuke
4. **Gemüse:** Salat, Korokke-Sandwich und Frühlingsrollen
5. **Fisch:** Dashi, Chawanmushi und Oden
6. **Fleisch:** Tonkatsu, Bento und Kara-age
7. **Tee und Desserts:** Matcha, Castella und Daifuku

So einfach geht Japanisch kochen für zu Hause!

Maori Murota

Japan Home Kitchen

Japanisch kochen für jeden Tag mit 100 Rezepten, Techniken und Tipps für perfekte Ramen, Sushi & Co.

ISBN 978-3-8310-4688-1



264 Seiten, 214 x 269 mm
Mit farbigen Fotos
€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)