



Leseprobe

Les Huynh

Schnelle asiatische Küche

Die besten Nudelrezepte für
Suppen, Salate &
Wokgerichte aus
fernöstlichen Garküchen

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



Seiten: 160

Erscheinungstermin: 16. Mai 2016

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Das Lieblingskochbuch für alle Freunde der asiatischen Küche

Sie lieben asiatisches Takeaway, leckere Nudel- und Wokgerichte zum Mitnehmen? Dann ist dieses Buch über die schnelle asiatische Küche genau das Richtige für Sie. Denn die beliebten Gerichte zum Mitnehmen kann man auch sehr gut selber zubereiten. Sie brauchen nur einige frische Zutaten, Produkte und Gewürze des fernen Ostens, kombiniert mit asiatischen Nudeln, um den Gaumen zu beglücken. Ob gekocht oder gebraten, wählen Sie zwischen Eiernudelsalaten, Curry Laksa, vietnamesische Nudelsuppe oder einer Nudelpfanne aus Singapu, um nur einige aus der verlockenden Sammlung schmackhafter Gerichte zu nennen.

Autor

Les Huynh

Les Huynh, leidenschaftlicher Gourmet, ist Selfmade-Koch. Seine Rezeptideen verbinden die gesamte asiatische Küche mit westlichen Geschmacksvorlieben. Er arbeitet seit über 20 Jahren in der Gastronomie und hat in Adelaide und



GRUNDREZEPTE

Hühnerbrühe

2 kg **Hühnerkarkassen**
2 Scheiben **frischer Ingwer**
2 **Frühlingszwiebeln**, grob gehackt

Die Karkassen vollständig von Fett befreien und kalt abspülen. Alle Zutaten mit 3 Litern Wasser in einen großen Suppentopf geben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, so dass die Brühe nur noch sanft köchelt. Schaum und Fett an der Oberfläche während des Köchelns immer wieder abschöpfen.

Brühe 2 bis 2 1/2 Stunden köcheln lassen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen und dann durch ein feines Sieb gießen, so dass alle festen Rückstände entfernt werden. Die Brühe ist bis zu 3 Tage lang im Kühlschrank haltbar oder (portionsweise eingefroren) 6 Monate lang in der Tiefkühltruhe.

Ergibt ca. 2,5 Liter

Tamarindensaft

150 g **Tamarindenmus ohne Kerne**
300 ml **heiBes Wasser**

Das Tamarindenmus mit dem heißen Wasser übergießen und 15 bis 20 Minuten einweichen. Mit knetenden Bewegungen bearbeiten, damit es sich auflöst. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und die festen Rückstände entfernen. In einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 5 Tage lang haltbar.

Ergibt ca. 250 ml

