

Maangchi
mit Lauren Chattman

KOREANISCH KOCHEN

riva

INHALT

Einleitung	11
Die koreanische Mahlzeit	16
Zutaten der koreanischen Küche	21
Utensilien für die koreanische Küche	38
Reis	42
Nudeln, Reiskuchensuppe und Brei (Juk)	64
Suppe und Eintopf	92
Kimchi und Eingelegtes	120
Banchan (Beilagen)	138
Puffer	188
Zwischenmahlzeiten	208
Feiertagsspeisen und Partysnacks	226
Fermentierte Speisen	258
Saucen und Garnitur	278
Dessert	286
Koreanische Mahlzeiten zusammenstellen	305
Online koreanisch einkaufen	311
Register	312

Im Uhrzeigersinn von links oben: Milde Eisnudeln (Seite 68); Korean Fried Chicken (Seite 230); Grüne Chili mit Sojapaste (Seite 142), Gekochte Sojasprossen (Seite 150); Getrocknete Kaki (Seite 25); Knuspriges Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce (Seite 244); Farnspitzen mit Knoblauch und Sojasauce (Seite 156); Chinakohl-Kimchi (Seite 124)