



Thai Liou

ASIEN

Das Kochbuch

Authentische Rezepte aus Thailand, Vietnam, Japan, China und Korea

© 2023 der riva s.r.l. - Das Kochbuch von Thailand (ISBN 978-3-7423-2257-9) by riva Verlag, München/Verlagsgruppe smh, München. Weitere Informationen unter: www.riva.de



riva



Hallo Ihr Lieben,

Ich heiße Thai, wurde in Vientiane in Laos geboren und kam 1977 als politischer Flüchtling nach Frankreich.

Kochen war schon immer meine Leidenschaft. Das hat sicherlich mit meinen Eltern zu tun, die beide das Kochen zu ihrem Beruf gemacht hatten. Ich selbst habe lange als Kellner in asiatischen Restaurants gearbeitet und mir dabei umfassende Kenntnisse über die dort angebotenen Gerichte angeeignet. So konnte ich – ohne ausgebildeter Koch zu sein – mit Leidenschaft, Lust und vor allem mit guten Rezepten meine Mitmenschen verwöhnen.

Immer wieder fragten Freunde und Verwandte mich nach Rezepten, und manchmal hatte ich keine Lust, sie dauernd zu wiederholen. So kam ich im Jahr 2014 auf die Idee, zusammen mit meiner Freundin Isabelle und meinem Freund Jakkeri, der aus beruflichen Gründen im Jahr darauf umziehen musste, den YouTube-Kanal *Le Riz Jaune* zu gründen. Das Echo war fantastisch. Isabelle und ich betreiben den Kanal noch immer, weil uns das Kochen und der Austausch von Rezepten so viel Freude macht.

Im Laufe der Jahre wurde unsere Community immer größer, und viele Abonnenten fragten uns nach einem Kochbuch. Und nun ist es so weit! Meine Essgewohnheiten haben sich im Lauf der Zeit meiner neuen Heimat Frankreich angepasst, aber in diesem Buch möchte ich die Rezepte aus meiner Kindheit vorstellen.

Meine Eltern haben mir immer erzählt, dass ich schon als kleines Kind – sobald ich kauen konnte – ganz verrückt nach Jiaozi war. Daran hat sich wenig geändert, und ich habe dasselbe mit meinen Kindern erlebt. Vielleicht bin ich als Kind in die Phô-Suppe, die es im Restaurant meiner Eltern gab, hineingefallen. Allein der Duft dieser Gerichte versetzt mich heute in meine Kindheit zurück.

Ich hoffe, dass die Rezepte in diesem Buch bei dir interessante Geruchs- und Geschmackserlebnisse und vielleicht auch Erinnerungen hervorrufen, und dass auch du Freude daran hast, sie mit anderen zu teilen.

Aber um sie zu teilen, muss man sie erst einmal kennenlernen.





ZUTATEN

© 2023 der Titel 'saken' - Das Kochbuch von Thailion (ISBN 978-3-7423-2257-9) by riva Verlag, München | Verlagsgruppe GmbH, München. Weitere Informationen unter: www.rv.vg.de

DIE WICHTIGSTEN ZUTATEN FÜR DEN VORRATSSCHRANK

In den letzten zwanzig Jahren hat in Europa das Interesse an der asiatischen Küche zugenommen. Das hat auch mit der koreanischen und japanischen Popkultur zu tun, vor allem mit Mangas, Filmen und Musik, die weltweit Anklang finden.

Heute sind Grundzutaten wie Sojasauce, Fischsauce (Nuoc Mam), Austernsauce oder Öl aus geröstetem Sesam in den meisten gut sortierten Supermärkten zu bekommen. Bei Gemüsehändlern und an Marktständen findet man Gemüse wie Chinakohl, Pak Choi, Sellerie, frische Frühlingszwiebeln und manchmal sogar China-

lauch. Auch die Gemüseabteilungen großer Supermarktketten haben oft eine gute Auswahl exotischer Gemüsesorten im Angebot.

Auch die Anzahl asiatischer Lebensmittelgeschäfte nimmt zu, allerdings findet man sie hauptsächlich in größeren Städten. Es gibt jedoch eine Reihe von Onlineshops, die sich auf asiatische Produkte spezialisiert haben. Dort bekommst du alles, was du zum Nachkochen der Rezepte in diesem Buch brauchst. So wird die asiatische Küche wirklich für jeden zugänglich



Sake zum Kochen



Reisessig



Mirin



Wasabi



Japanische Mayonnaise



Fischsauce



helle Sojasauce



dunkle Sojasauce



Shaoxing-Reiswein



vegetarische Austernsauce (auf Pilzbasis)



Hoisin-Sauce



Maggi®



Sesamöl



Austernsauce

Sojasprossen

Koriander

Minze

Frühlingszwiebeln



chinesische Auberginen



Thai-Basilikum

Galgant



Chili



Chinesischer Brokkoli (Kailan)



Chinakohl

Zitronengras



Ingwer



Nashi



Pak Choi



Thai-Duffreis



Seidentofu



Kaffir-Limettenblätter

© 2023 der Thies-Käse - Das Kochbuch von Thailand (ISBN 978-3-7423-223-9) by riva Verlag, München Verlagsgesellschaft München. Mehrere Informationen unter: www.mn-vg.de



Udon



Soba



Sojavermicelli



Reisvermicelli



Reisbandnudeln



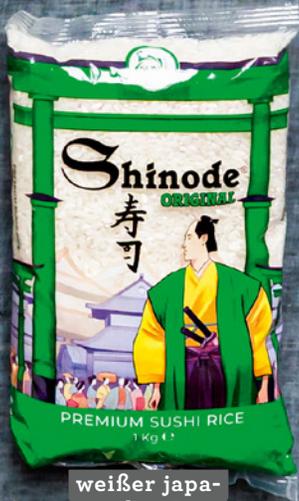
Mie-Nudeln



Reispapier



Teigblätter



weißer japanischer Reis (Sushi-Reis)



Tapiokaperlen



Mehl aus Klebreis

© 2023 die Treis-saken - Das Kochbuch von Thailand (ISBN 978-3-7423-2257-9) by rina veldig. München | Verlagsgesellschaft München. Mehrere Informationen unter: www.rv-vg.de



schwarze Pilze
(Mu-Err) und
Shiitake, getrocknet



Gochujang
(koreanische
Würzpaste)



rotes Chilipulver



Sambal Oelek
(indonesische Chilisauce)



Bambus-
sprossen



rote und
grüne
Currypaste



braune Misopaste



Panko



Mungobohnen



rotbraune
Misopaste



Tamarinden-
paste

Wakame (Algen)



Kombu (Seetang)



Noriblätter



Bonitoflocken (Katsubushi)



Kimchi



eingelegter Ingwer



eingelegter Senfkohl (Tsa Tsai)



Dashi (Granulat für Brühe)



Kokosmilch



Kokosraspel

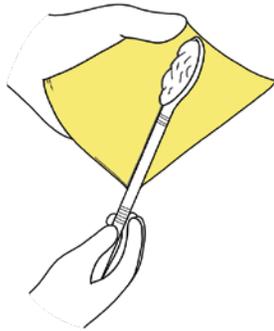


getrockneter gesalzener Rettich

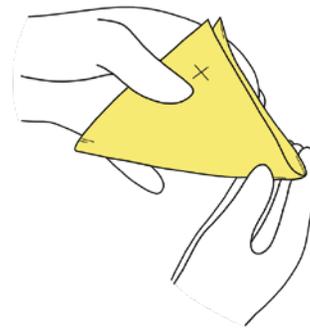
© 2023 die Treis Saken - Das Kochbuch von Thailand (ISBN 978-3-7423-257-9) by rita veldig. München | Verlagsgruppe smh | München. Weitere Informationen unter: www.rv-ig.de

FALTTECHNIKEN

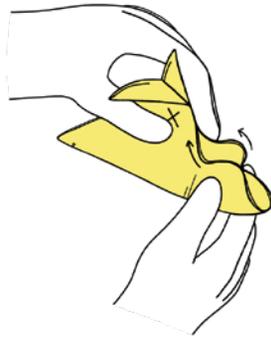
*** FRITTIERTE TEIGTASCHEN ***



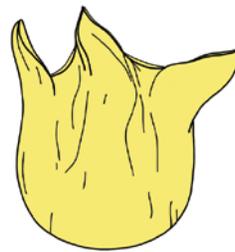
1. Ein Teigblatt in die Hand nehmen und einen gehäuften Teelöffel Füllung in die Mitte geben.



2. Zwei diagonal gegenüberliegenden Ecken zusammendrücken. So entsteht ein Dreieck.

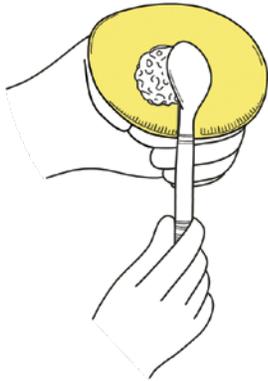


3. Die obere Spitze des Dreiecks mit der linken Hand halten. Die rechte Ecke zwischen Daumen und Zeigefinger der anderen Hand nehmen, zur oberen Spitze führen, dabei den Teigrand zusammenschieben, oben gut andrücken.

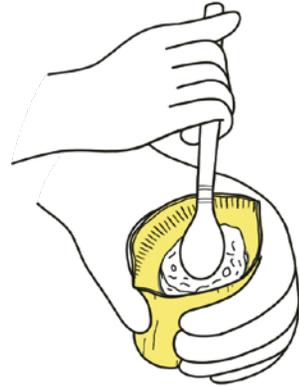


4. Drehen und die linke Ecke ebenso zur Mittelspitze führen. Alle Nähte gut zusammendrücken.

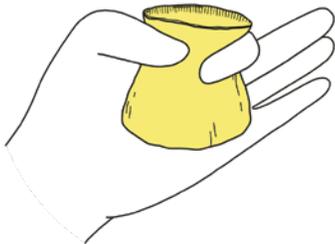
*** SIU MAI ***



1. Die Ecken der Teigblätter abschneiden, um Kreise zu erhalten. Mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand ein »O« formen und ein Teigblatt darüberlegen. Einen gehäuften Teelöffel Füllung in die Mitte geben.



2. Füllung und Teig mithilfe eines Löffels nach unten drücken.

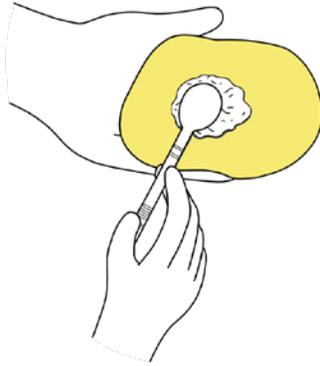


3. Gleichzeitig den oberen Rand vorsichtig zusammenziehen, aber nicht ganz zudrücken.

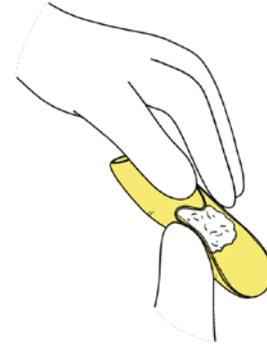


4. Zuletzt zur Garnierung eine Erbse in die Mitte legen.

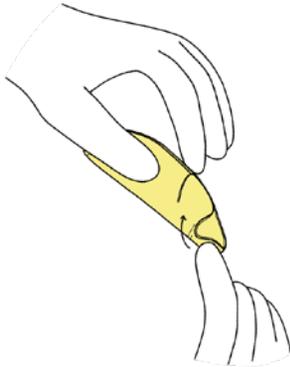
*** GYOZA UND JIAOZI ***



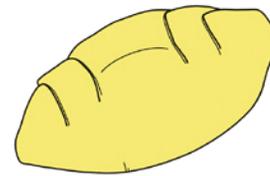
1. Einen Teelöffel Füllung in die Mitte eines runden Teigblatts setzen.



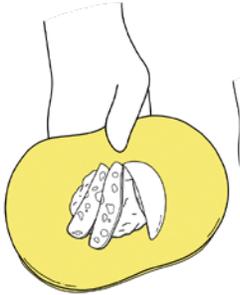
2. Zu einem Halbkreis zusammenfalten. Die Ränder nur in der oberen Mitte zusammendrücken.



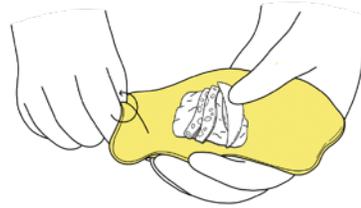
3. An jeder Seite zwei Falten in den Teig legen und die Teigränder fest zusammendrücken.



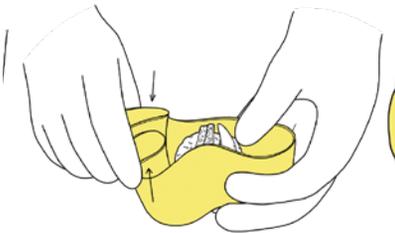
*** BÁNH BAO ***



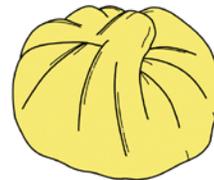
1. Eine Kugel Füllung in die Mitte eines runden Teigblatts geben. Daneben ein Stück Ei und zwei Scheiben chinesische Wurst legen.



2. Die Füllung mit dem Daumen festhalten. Den Teigrand mit Daumen und Zeigefinger der anderen Hand erfassen und leicht hochziehen. Das Teigblatt um 90° drehen.



3. Den Teigrand so mit dem Zeigefinger zum Daumen führen, dass eine Falte entsteht. Fest zusammendrücken. Wieder um 90° drehen. Rundherum wiederholen.



4. Die oberen Ränder zusammendrücken und zusammendrehen.



VORSPEISEN