



Hugh Amano, Sarah Becan **Dumplings für alle!**

Ein Kochbuch über asiatische Teigtaschen

208 Seiten

Euro 24,00 € (D)

sofort lieferbar

erschienen im September 2021

Übersetzt von Ulrike Becker

ISBN 978-3-95614-465-3

Dumplings, die in allen asiatischen Kochkulturen verbreiteten Teigtaschen, werden immer beliebter: Dieses illustrierte Kochbuch serviert authentische Rezepte für japanische Gyoza, chinesische Jiaozi, koreanische Mandu und viele mehr. Eine Liebeserklärung an ein Essen, von dem man nie genug kriegen kann.

Das neue Buch von Chef Hugh Amano und Illustratorin Sarah Becan lädt in die weite Welt der Teigtaschen aus diversen asiatischen Kochkulturen ein: Die kulinarische Reise geht von Gyoza aus Japan, Jiaozi, Wonton, Siu Mai und diversen Baozi aus China, Mandu aus Korea über tibetische Momos und mongolische Buuz bis zu den süßen Kaya Baozi aus Malaysia und Num Kom aus Kambodscha.

Dieses detailreich illustrierte, kompetente und dabei äußerst zugängliche Kochbuch wird Neueinsteigern ebenso viel Vergnügen bereiten wie erfahrenen Köchen. Geschichte – und Geschichten – der Teigtaschen finden darin ebenso Platz wie die passenden Teige, die diversen klassischen Formen und die dazugehörigen Faltechniken, die aromatischen Füllungen und die Zubereitungsmöglichkeiten.



© Sarah Becan

Hugh Amano

Hugh Amano ist in Colorado aufgewachsen. Die ersten Gyoza verspeiste er schon als Kleinkind, seine Mutter bereitete sie für einen »Japanischen Abend« zu. Amano wurde am New England Culinary Institute zum Koch ausgebildet und arbeitete im Restaurant »Fat Rice« in Chicago, das für seine chinesische Macau-Küche berühmt ist.

Weitere Titel des Autors

Ramen für alle 978-3-95614-362-5



© Sarah Becan

Sarah Becan

Sarah Becan ist Designerin, Autorin, Comiczeichnerin und Illustratorin. Ihre Arbeiten sind in zahlreichen Print- und Online-Magazinen erschienen, u.a. im Saveur und im Chicago Reader, auf Eater und TruthOut. Von Hugh Amano und Sarah Becan bereits bei Kunstmann erschienen: Ramen für alle! (2020).

Weitere Titel des Autors

Ramen für alle 978-3-95614-362-5

Pressestimmen

"Foodautor und Koch Hugh Amano und die Illustratorin Sarah Becan begeisterten mich schon mit ihrem Band zu Ramen, die fundierte Wissensvermittlung im Comic-Style funktioniert wie die Rezepte selbst (sorgfältig übersetzt von Ulrike Becker). Alles wird ´from scratch´ erklärt, Grundlagen mit Grundrezepten geschaffen, dann geht alles leicht von der Hand. Vielleicht mache ich mich doch mal ein paar Faltsarbeiten – das Buch macht definitiv Lust darauf!"

Stevan Paul, Nutriculinary, Bestenliste 2021

"Das Buch ist vielmehr ein kulinarischer Comic als ein klassisches Kochbuch und führt in die Kunst des Teigtaschenmachens und Teigblättermachens ein. (...) Vor allem bei der Frage, wie man die unterschiedlichen Teigtaschen richtig formt, helfen die hübschen Illustrationen."

Karin Schuh, Die Presse

"Wie man diese weitgereisten Maultaschen herstellt, den passenden Teig dafür zaubert und mittels ausgefeilter Falttechniken auch noch ansprechend in Form bringt, zeigen Amano und Becan in so ästhetischer wie anschaulicher Weise."

Wolfgang Brenner, Xaver

"Das beste Kochbuch für Dumplings - hervorragend für alle geeignet, die wissen wollen, wie man die perfekten Dumplings macht. Das Buch ist detailreich illustriert und reichert die Rezepte noch mit vielen wissenswerten Warenkunden an: Welches ist der perfekte Teig, was ist die perfekte Füllung, wie faltet man die Taschen richtig und welches Zubehör benötigt man? Und welche Dumplings werden gedämpft, welche gebraten welche frittiert und welche gekocht? Perfekt für Einsteiger und Fortgeschrittene "

Kaisergranat

"Irre ich, oder sind eventuell Dumplings und Teigtäschchen aus aller Welt das nächste große Ding? (...) Was ich sicher weiß: zu diesem Trend wird es ganz sicher kein Kochbuch von mir selbst geben, ich bin schlicht zu ungeduldig. Was ich aber auch noch weiß: Foodautor und Koch Hugh Amano und die Illustratorin Sarah Becan begeisterten mich schon mit ihrem Band zu Ramen, die fundierte Wissensvermittlung im Comic-Style funktioniert wie die Rezepte selbst (sorgfältig übersetzt von Ulirke Becker). Alles wird from scratch erklärt, dann geht alles leicht von der Hand."

Stevan Paul, nutricionalary