Hugh Amano, Sarah Becan
Ramen für alle

Ein Kochbuch für Anfänger und Fortgeschrittene

192 Seiten
Euro 28,00 € (D)
sofort lieferbar
erschienen im Februar 2020
Übersetzt von Ulrike Becker
ISBN 978-3-95614-362-5

Lust auf eine dampfende, duftende Schale Ramen? Dieses illustrierte Kochbuch serviert authentische, leicht umsetzbare Rezepte für Brühen, Nudeln und Beilagen – und nebenbei alles, was man über Ramen wissen muss. Eine Liebeserklärung an eine der köstlichsten Suppen der Welt.

Eine dampfende Schale Ramen – wer sie einmal gegessen hat, kann sich ein Leben ohne die ikonische japanische Nudelsuppe nicht mehr vorstellen. Das ist auch der Grund dafür, dass Ramen in den letzten Jahren einen kulinarischen Siegeszug rund um die Welt angetreten hat. Wer sich nicht länger in die Warteschlangen vor den Ramen-Shops einreihen will, sondern seine eigene Suppe kochen möchte, für den kommt dieses reich illustrierte, comicartig gestaltete Kochbuch gerade recht. Es enthält authentische und leicht umsetzbare Rezepte für alles, was zu einer perfekten Schale Ramen gehört: die verschiedenen hausgemachten Brühen – Dashi, Shio, Shoyu, Miso und Tonkotsu –, die Nudeln und die leckeren Beilagen – wie das in Sojasauce marinierte Ei –, die aus der Suppe eine herzhafte Mahlzeit machen.

Außerdem erfreut dieses so kompetente wie charmante Buch mit jeder Menge detaillierter Information über Ramen und japanische Koch- und Esstraditionen: Es ist nicht nur ein inspirierendes Kochbuch, sondern auch eine Liebeserklärung an eine der köstlichsten Suppen der Welt.

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de

© 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

Dumplings für alle! 978-3-95614-465-3

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de

© 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 auf Eater. Von Sarah Becan bereits bei Kunstmann erschienen: Ramen für alle! (2020) und Dumplings für alle! (2021), beide mit Hugh Amano.

Weitere Titel des Autors

Brot für alle! 978-3-95614-607-7
Dumplings für alle! 978-3-95614-465-3

Pressestimmen

"Ich mach‘s kurz: Das Buch der Ramen-Spezialisten Hugh Amano und Sarah Becan ist von grandioser Wissenstiefe und gehört für mich zum Besten, was in Deutschland zum Thema erschienen ist."
Stevan Paul, Vielfach kulinarisch

"Ramen (…) ist Japans Geschenk an die Welt. Ramen zu kochen, gleicht einer liturgischen Handlung. Hugh Amano und Sarah Becan zeigen in 'Ramen für alle', wie es gelingt."
stern

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de

"Dies ist eines der ungewöhnlicheren Kochbücher. Denn ist komplett illustriert, Bilder findet man hier nicht. Das irritiert zunächst, doch dann bemerkt man wie hilfreich die kleinteiligen Beschreibungen der Rezepte sind. Und die deklinieren das Ramen-Thema konsequent durch."
Kaisergranat

"Wer hierzulande nicht mühevoll nach dem nächsten Ramen-Shop suchen möchte, der kann auch seine eigene Suppe kochen. Das illustrierte und comicartig gestaltete Kochbuch 'Ramen für alle!' enthält authentische und leicht umsetzbare Rezepte."
Denise Wachter, stern.de

"So muss man von Ramen erzählen: Dieses außergewöhnliche Kochbuch liefert Rezepte für die japanische Nudelsuppe, Geschichte und Wissenswertes drumherum als eine Art Graphic Novel."
Emotion Slow

"In 'Ramen für alle' erklären Hugh Amano und Sarah Becan nicht nur das Einmaleins dieses würzigen Seelenfutters, sondern auch raffinierte Varianten mit Fleisch, Einlagen und Würzölen. Nicht nur für Kochbuchanfänger ist das Buch eine Augenweide, denn eigentlich ist es eine Graphic-Novel darüber, wie man sich immer wieder anders eine herrliche Ramen-Suppe kocht."
Solveig Bach, n-tv.de

"Dieses Buch vermittelt die Geschichte der vielfältigen Nudelspeise detailreich in Comicform. Dazu gibt es viele inspirierende Rezepte."
Schweizer Familie

"Klar, das ist ein großer Spaß für Nudel-Nerds, aber einerseits ist das Buch so schön, dass man nicht aufhören kann zu blättern, andererseits so voller Details, dass man sich schon schlauer fühlt, wenn man es nur liest und gar nichts nachkocht."
Felix Denk, Tagesspiegel/Sonntag

Wie viel Liebe, Aufwand und auch handwerkliches Geschick in so einer Schüssel stecken, vermitteln die beiden Autoren wirklich gut. Anstatt speichelflussanregender Fotos fangen die Illustrationen jedoch die Essenz toll ein und man bekommt wirklich mächtig Appetit. Über die Rezepte und Basics rund um Ramen hinaus liefern Hugh Amano und Sarah Becan viele wertvolle Tipps und Tricks zur japanischen Kochkultur und Esstradition. Das macht dieses charmante Kochbuch der anderen Art zugleich zum Einsteiger-Guide für alle, die planen, ins Land der aufgehenden Sonne zu reisen.
KimonoBOOKS

Ramen bedeutet in der japanischen Küche zwar kreative Freiheit für den Koch, aber nicht

Einfachheit. Denn die Qualität einer Suppenschale liegt in der Perfektion aller Bestandteile. Dieses Kochbuch-Comic erschließt die Kunst bildlich: kein Handgriff wird vergessen. Unterhaltsam, detailliert und liebevoll gezeichnet.
Katharina Höhnck, Valentinas Kochbuch

Das hochwertig aufgemachte Kochbuch von Sarah Becan und Hugh Amano richtet sich an Anfänger und Fortgeschrittene und besticht durch eine einzigartige und liebevoll gestaltete Comic-Aufmachung, die nicht nur gut aussieht, sondern es dem Nachkochenden ermöglicht, das Rezept in aller Ruhe Schritt für Schritt umzusetzen. Zugänglicher war schon lange kein Kochbuch mehr!
Sven Meyer, Badische Zeitung

Verlag Antje Kunstmann GmbH
Zweigstrasse 10, Rgb.
80336 München

Dr. Stefan Brückl
Telefon: +49 89/12 11 93 24
Telefax: +49 89/12 11 93 20
presse@kunstmann.de