David Chang, Priya Krishna
Zuhause kochen

Oder: Wie ich lernte, auf Rezepte zu pfeifen (und meine Mikrowelle zu lieben)

400 Seiten
Euro 40,00 € (D)
sofort lieferbar
erschienen im September 2022
Übersetzt von Benjamin Schilling
ISBN 978-3-95614-518-6

David Chang, der berühmte New Yorker Koch und Netflix-Star, und seine Co-Autorin Priya Krishna zeigen, wie »richtig gut kochen« wirklich geht – nicht stur nach Rezept und mit maximalem Aufwand, sondern mit cleveren Abkürzungen, kleinen Tricks und einer guten Portion Vertrauen in die eigene Intuition.

David Chang kochte nie zuhause, bis sein Sohn auf die Welt kam und er anfing, für die Familie zu kochen. Von da an folgte Chang neuen Leitsätzen. Erstens: etwas möglichst Köstliches hinzukriegen. Zweitens: mit einem möglichst geringen Zeitaufwand, und drittens: dabei möglichst wenig Chaos in der Küche anzurichten.
In diesem superpraktischen und unterhaltsamen Buch zeigt Chang, wie man wirklich gut kocht: Indem man Rezepte anpasst oder auch mal ignoriert, »Abkürzungen« oder einen unkomplizierten Weg nimmt, auch wenn der verpönt ist – zum Beispiel, indem man Hühnchen in der Mikrowelle vorkocht, um es danach in 3 Minuten knusprig zu braten.
Changs koreanische Mutter und die indische von Co-Autorin Krishna kochen beide ausgezeichnet, aber nie nach Rezept. Wie das gelingt, wie man dem eigenen Geschmack vertraut, souverän improvisiert und intuitiv kocht, das vermitteln sie in diesem vielfältigen Kochbuch mit »nicht-rezeptigen« Rezepten.

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

© Stanley Chow

David Chang

David Chang, geboren 1977, ist einer der berühmtesten Köche der USA. Der Sohn nordkoreanischer Einwanderer gründete die Momofuku-Restaurants, mit denen er das Konzept von Fine Dining revolutionierte. Alle Foodies sind Fans seiner Netflix-Serien »Ugly Delicious« und »Breakfast, Lunch and Dinner«. Chang hat Religionswissenschaften studiert, er lernte am French Culinary Institute und in einem Soba-Laden in Japan kochen.

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

© Stanley Chow

Priya Krishna

Priya Krishna, geboren 1991, ist Food-Journalistin bei der New York Times und Autorin einiger Kochbücher, u.a. des Bestsellers »Indian-ish«, den sie gemeinsam mit ihrer Mutter verfasste. Ihre Eltern sind indische Einwanderer.

Pressestimmen

"Chang nimmt so ziemlich jede Abkürzung, die irgendwie möglich ist. Zeit sparen, keinen fettigen Herd schrubben müssen, keine nervigen Geschirrberge anhäufen – das sind für Chang entscheidende Zutaten für ein gelungenes Abendessen mit der Familie."
Felix Denk, Der Tagesspiegel

"David Chang möchte mit seinem Buch dazu anregen, intuitiver zu kochen."
Bernadette Bayrhammer, Die Presse am Sonntag

"David Changs und Priya Krishnas 'Zuhause kochen' ist das absolut beste und originellste Kochbuch für Anfänger und gestresste Schnellkocher."
Gunter Blank, Rolling Stone

"Statt gewohnter Schritt-für-Schritt-Anleitungen gibt es in David Changs Buch Anekdoten und Empfehlungen im Plauderton, gespickt mit Experten-Interviews zu Themen wie Einfrieren oder Mikrowellen-Sicherheit."

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

Antonie Städter, Mitteldeutsche 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