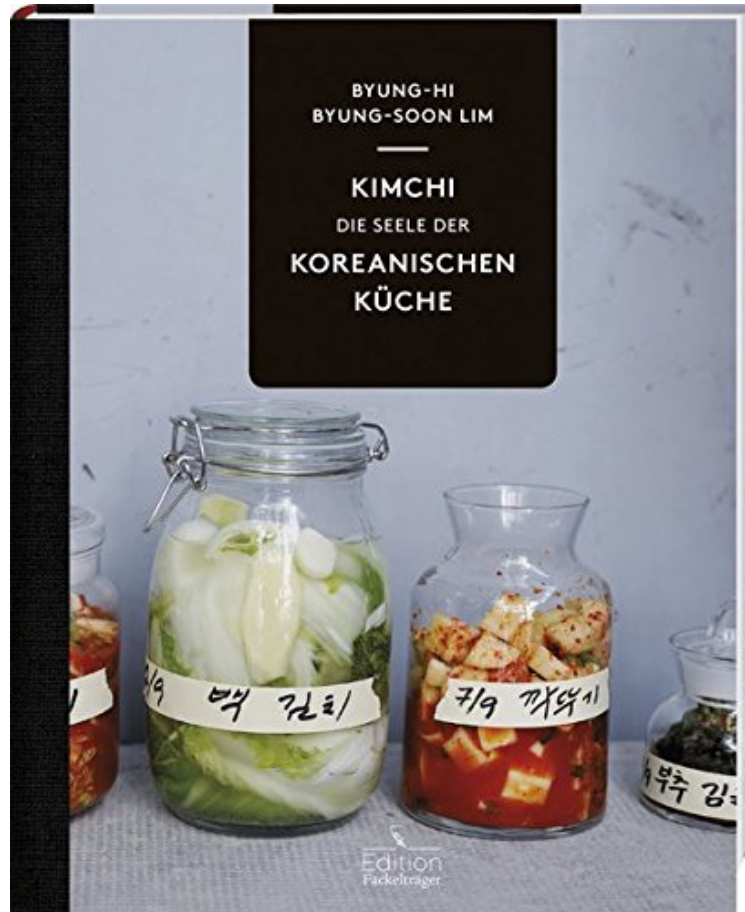


## Kimchi - Die Seele der koreanischen Küche

Von Byung-Hi Lim, Byung-Soon Lim

\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #36963 in BcherMarke: Fackeltrger VerlagVerffentlicht am: 2016-01-26Abmessungen: 8.90 x .87b x 7.44l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 72.Mb

**Von Byung-Hi Lim, Byung-Soon Lim : Kimchi - Die Seele der koreanischen Küche** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kimchi - Die Seele der koreanischen Küche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mit ein bisschen Bauchgefhl in der Umsetzung gelungenes Buch Danke den KchinnenVon Gunther Edward PeukertIch muss sagen mein erster Versuch Kimchi zu machen ist gelungen!! Die ganzen Hipster-Blogs im Internet widersprechen sich mit ihren Rezepten teils. Das Buch ist liebevoll gestaltet und bei den Rezepten muss man eben auch mitunter Bauchgefhl und mathematische Grundkenntnisse walten lassen, um die Angaben auf persnliche Verhltnisse umzurechnen. Nach dem gelungenen Basiskimchirezept kann ich mich nun also an andere Varianten wagen. Es ist kein Hexenwerk. Im brigen habe ich Kimchi schon vor mehr als 20 Jahren kennengelernt htte ich gewusst wie relativ simpel die Herstellung ist, htte ich in so manchem Laden weniger Geld gelassen. Es ist nun eben selbstgemacht.4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super!Von BooneDas Buch hat mir noch gefehlt.Unser Koreaner hat aus Altersgrnden geschlossen,ersatz gibt`s leider nicht.Also Kim-Chi selbst machen...Funktioniert prima und da

sind noch einige Rezepte mehr (das mit den Gurken ist super). Ein empfehlenswertes Buch für Hobbyköche. 10 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Buch von Katja Zinken. Lieferung erhalten in angemessenem Zeitrahmen, Verpackung ordentlich, schnelle Aufmachung, viele verschiedene Kochrezepte, mit Hintergrundwissen, sehr nützlich, z.B. die Info, dass man zum Einsalzen kein Jodsalz nehmen soll, da das Jod die Bakterien, die zur Fermentierung nötig sind, abtötet.... das erklärt, warum es bei mir nicht so gut geklappt hatte bisher.... auch andere traditionelle Gerichte darin.... schnelles Buch, viele Fotos zusätzlich

**Produktbeschreibung** Gebundenes Buch Die Seele der koreanischen Küche Ein Trend setzt sich durch- Die fermentierte Spezialität aus Korea- über 60 Rezepte für und mit Kimchi- Authentische koreanische Rezepte - leicht nachzukochen Für die Koreaner ist Kimchi Soulfood. Es ist DAS Nationalgericht und die Seele der koreanischen Küche. Für das bekannteste Rezept, Paechu, wird Chinakohl fermentiert. Aber auch andere Gemüsesorten wie Rettich, Kürbis oder Gurken können verwendet werden. Von Suppen und Nudelgerichten, bis koreanischen Pfannkuchen und Teigstücken - Kimchi ist viel mehr als eine Beilage. Mal schmeckt es scharf und süerlich, mal salzig und würzig. Lassen Sie sich von der kulinarischen Kostlichkeit aus dem Land der Morgenstille überraschen!

**Pressestimmen** Der neueste Essens-Hype heißt: Korean Food. Weil's nicht nur sensationell schmeckt, sondern auch noch wahnsinnig gesund ist. (COSMOPOLITAN, April 2016) Ein Fanbuch, aber ein gutes. (Tagesspiegel Genuss vom 1.03.2016) **Kurzbeschreibung** Die Seele der koreanischen Küche Ein Trend setzt sich durch: Die fermentierte Spezialität aus Korea über 60 Rezepte für und mit Kimchi Authentische koreanische Rezepte - leicht nachzukochen Für die Koreaner ist Kimchi Soulfood. Es ist DAS Nationalgericht und die Seele der koreanischen Küche. Für das bekannteste Rezept, Paechu, wird Chinakohl fermentiert. Aber auch andere Gemüsesorten wie Rettich, Kürbis oder Gurken können verwendet werden. Von Suppen und Nudelgerichten bis zu koreanischen Pfannkuchen und Teigstücken - Kimchi ist viel mehr als eine Beilage. Mal schmeckt es scharf und süerlich, mal salzig und würzig. Lassen Sie sich von der kulinarischen Kostlichkeit aus dem Land der Morgenstille überraschen! über den Autor und weitere Mitwirkende Byung-Hi Lim, Byong-Soon Lim, Boo Mee Ja Lim und Im Kee Sun - zwei Schwestern, eine Mutter, eine Tante - sind das Herz des Arirangs in Stockholm. Seit 1975 ist das Restaurant der Dreh- und Angelpunkt koreanischer Esskultur in Schweden.