

Mahoroba Verlag  
Verlag für japanische Buchkultur



Frühling  
2024



Hiroshi Toyoda, Yuki Shirono

# Japanisch kochen in Deutschland



*Japanisch kochen in Deutschland* ist ein Rezeptbuch, das dem Leser zeigt, wie man japanische Hausmannskost mit Zutaten, die in Deutschland einfach erhältlich sind, leicht zubereiten kann.

Ursprünglich entstand das Buch aus einem Publikationsprojekt für Japaner in Deutschland mit dem Titel *Doitsh de Tanoshimu Nihon no Iegohan* (Japanische Hausmannskost in Deutschland genießen), das schnell beliebt wurde. Später wurde dann auf den Wunsch deutschsprachiger Leser hin auch eine deutsche Auflage herausgegeben. Diese Version war allerdings nicht nur eine Übersetzung des japanischen Originals. Für die deutsche Leserschaft wurden beliebte Rezepte wie Hähnchen Teriyaki und Temaki-Sushi (handgerollte Sushi) hinzugefügt und Rubriken zur „Herstellung von japanischem Dashi“ und „Das Wichtigste für perfekten japanischen Reis“ wurden ergänzt. Seitdem hat sich das Buch mehr als fünf Jahre lang gut verkauft und ist in vier Auflagen erschienen.

Geschrieben wurden die Rezepte von dem Food-Fotografen Hiroshi Toyoda und der Manga-Zeichnerin Yuki Shirono, deren Manga *Sauerkraut und Sojasauce* beim Mahoroba Verlag erschienen ist. Dabei ist es den beiden, gerade weil sie eine große Leidenschaft für ihre Heimatküche haben, aber keine Profiköche sind, gelungen, Rezepte zu kreieren, die simpel und authentisch sind.

Das Kochbuch ist im handlichen Softcover-Format erhältlich und eignet sich mit seinen anfängerfreundlichen Rezepten und Anleitungen zur japanischen Küche auch hervorragend als Geschenk.

Kochbuch  
Softcover  
170 × 240 mm, 7,4 mm  
76 Seiten  
14,00 €  
September 2018  
ISBN 978-3-9819820-0-8



9 783981 982008

Vierte  
Auflage!

Unser  
Long-  
&  
Bestseller

## Hiroshi Toyoda

Geboren 1981 in Oita. Hat etwa vier Jahre lang in Tokio als Fotograf gearbeitet. Seit seinem Umzug 2012 nach Deutschland als selbständiger Food-Fotograf tätig.

Nimmt Aufträge vor allem von mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants, Hotels, Caterings und Kochseiten im Internet entgegen. Kocht auch selbst mit Leidenschaft.

## Yuki Shirono

Geboren 1992 in Osaka, aufgewachsen in Nara.

Publiziert Mangas über das Kochen und ihr Leben in Deutschland bei einem japanischen Verlag und ist hin und wieder auch auf Manga-Conventions zugegen.

# Temaki-Sushi

• 40 Min + 1 Std (Ziehzeit)

Nigiri oder Maki-Sushi sind nur schwer zu Hause zuzubereiten. Temaki-Sushi hingegen benötigt nur Reis und Füllungen ihrer Wahl und ist daher auch immer ein Partyhit.

• Für 3 Portionen

**3 Becher Reis**  
**75 ml Reissig**  
**25 g Zucker** (ca. 2 EL)  
**6 g Salz** (ca. 1 TL)

**[Füllung]**

**Nori-Blätter (eine Packung)**  
**Gemüse, Fisch und Ei nach Belieben**

**Tipps:** Die Menge an Reissig sollte in näherungsweise 10% des Reisgewichts entsprechen. Wenn Sie diesen Reis bereits am Vortag zubereiten, wird der Geschmack noch intensiver.

**Sushi-Reis**

1. Sushi-Essigmischung durch Vermengen von Reissig, Zucker und Salz vorbereiten.
  2. Den Reis kochen (siehe Seite 62) und auf einer Platte oder einem großen Teller ausbreiten.
  3. Den Reis und die Sushi-Essigmischung gut vermischen und auf etwa 37°C abkühlen lassen.
- Portionierung**
4. Die Nori-Blätter in zwei Hälften schneiden.
  5. Nach Belieben Gemüse in Streifen schneiden. Empfohlen werden Gurke, Schinken, Lachs und Thunfisch (roh) oder Omelette.



# Ramen

• 105 Min

Topiakemehl verleiht den Nudeln ihre einzigartige Textur. Wassermenge und gründliches Kneten sind entscheidend für die richtige Konsistenz.

• Für 8-10 Portionen

**1 kg Hartweizenmehl**  
**50 g Tapiokamehl** (siehe Seite 7)  
**10 g Salz**  
**500 ml Wasser**  
**4 g Natron**

**[Hühnersuppe]**

**Hühnerknochen** von  
**6-8 Schenkeln**  
**2-3 l Wasser**  
**Lauchzwiebel (grüner Teil)**  
**2 Knoblauchzehen**  
**4 dünne Scheiben Ingwer**  
**2 TL Salz**  
**4 TL Sojasoße**  
**100 ml Dashi**  
oder **2 TL Dashi-Granulat** (siehe Seite 50)

**Tipps:** Das Backpulver im Teig verleiht den Nudeln die für Ramen typische Konsistenz. Sie können statt Hartweizenmehl auch normales Mehl (Typ 405) verwenden, dies gibt den Nudeln allerdings eine trockene Textur. Als Beilagen empfehlen wir Chashu, (siehe Seite 14) Lauch oder Vergleichbares.

**Nudeln**

1. 100 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Natron hinzugeben. Sobald sich Bläschen bilden, die Flamme ausstellen und abkühlen lassen. Mit Wasser auf um die 500ml auffüllen.
2. Hartweizenmehl, Tapiokamehl und Salz in einer Schüssel zusammengeben und unter stetigem Durchkneten das Wasser aus [1] in kleinen Schritten hinzugeben, so dass ein gleichmäßiger Teig entsteht.



3. In 100 bis 150 g große Stücke zerteilen und mit einer Nudelmaschine in 2 bis 3 mm dicke Nudeln pressen. Ein wenig Mehl auf die geschnittenen Nudeln geben, um ein Verkleben zu vermeiden. Falls Sie keine Nudelmaschine besitzen sollten, können Sie den gesamten Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in 2 bis 3 mm dicke Nudeln zerschneiden.



**Hühnersuppe**

4. Die Hühnerknochen in separatem Wasser 3 Minuten kochen und das Wasser weggießen.
5. Wasser, Lauchzwiebel, gepressten Knoblauch und Ingwerscheiben zu [4] hinzugeben und erneut zum Sieden bringen und abschäumen. Rund 20 Minuten im Dampfdrucktopf oder gegebenenfalls 2 Stunden bei mittlerer Hitze im gewöhnlichen Topf einkochen lassen.
6. Lauch, Knoblauch und Ingwer entnehmen und bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten köcheln lassen.
7. Die Brühe durch ein Sieb gießen und je nach Belieben Salz, Sojasoße und Dashi-Granulat hinzugeben.
8. Die gewünschte Menge Nudeln in frischem siedendem Wasser kochen. Die Nudeln beim Hineingeben leicht auflöckern, damit sie sich nicht im Topf verknöten. Nach einer Minute Kochzeit mit einem Kochsieb entnehmen und nach kurzem Abtropfen in eine Schüssel geben. Die Suppe zu den Nudeln geben und nach Belieben gemeinsam mit weiteren Beilagen servieren.

# Wagashi

Erweitern Sie Ihre kulinarische Vielfalt mit klassischen japanischen Süßigkeiten.

## 1. Anko

• 10 Std (Ziehzeit) + 75 Min

• Für 500 g  
**250 g Azuki-Bohnen** (siehe Seite 7)  
**Wasser (in angemessener Menge)**  
**250 g Zucker**  
**1/2 TL Salz**



1. Die Azuki-Bohnen kurz waschen und 10 bis 12 Stunden in Wasser ziehen lassen.
2. Die Bohnen aus [1] mit einem Liter Wasser in einem Topf bei starker Hitze erwärmen. Sobald es siedet, einen Schuss kaltes Wasser hinzugeben.
3. Nach erneutem Sieden den Herd abstellen und die Bohnen sieben.
4. Die Schritte [2] und [3] einmal wiederholen.
5. Die Bohnen ein drittes Mal mit einem Liter Wasser im Topf bei starker Flamme erhitzen. Sobald es siedet, auf schwache Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel für 40 Minuten köcheln lassen.
6. Sobald sich die Bohnen mit zwei Fingern einfach zerdrücken lassen, aussieben. Dabei ein Drittel des Kochwassers aufbewahren.
7. Die Bohnen mit dem aufgehobenen Kochwasser auf mittlerer Flamme erhitzen und den Zucker in mehreren kleinen Schritten hinzugeben.
8. So lange Einkochen, bis die Konsistenz der von Kartoffelpüree nahekommt.

**Tipps:** Es ist sehr wichtig, dass die Bohnen ausreichend weich werden. Achten Sie darauf, dass sie beim Einkochen nicht anbrennen.

## 2. Sakura-Mochi

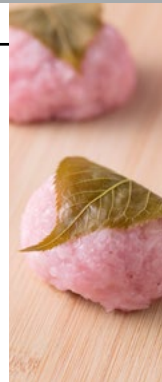
• 140 Min

• Für 15 Stück  
**200 g Mochi-Reis** (siehe Seite 7)  
**2 EL Zucker**  
**300 g Erdbeeren**  
**150 g Anko** (siehe Seite 64)  
**15 in Salz eingelegte Kirschblätter**

1. Den Mochi-Reis wie normalen Reis kochen (siehe Seite 62) und anschließend mit dem Zucker gründlich vermischen.
2. Die Erdbeeren in einem Tuch zerdrücken und den austretenden Saft kontinuierlich unter den Reis mischen.
3. Den Reis in einem Mörser zerreiben, bis sich eine gleichmäßige zähe Masse ergibt, ohne dass die Umrisse der Reiskörner vollständig verloren gehen.
4. Den Reis in 15 gleichgroße Portionen teilen. Mit befeuchteten Händen ein Stück Anko in den Reis einwickeln.
5. Mit einem Kirschblatt einrollen.

**In Salz eingelegte Kirschblätter**

1. Einige weiche Kirschblätter sammeln.
2. Einige Handbreit Wasser in einem Topf zum Sieden bringen. Die Blätter hinzugeben, nach 10 Sekunden wieder entnehmen und in kaltem Wasser abkühlen.
3. Jeweils einen halben Teelöffel Salz auf einem Blatt verteilen und die Blätter übereinander stapeln.
4. Den Stapel in Frischhaltefolie einwickeln und in einem verschließbaren Behälter aufbewahren. Die Blätter halten sich bis zu ein Jahr.



Achten Sie beim Sammeln der Blätter darauf, dass diese nicht von einem Insekt befallen sind.

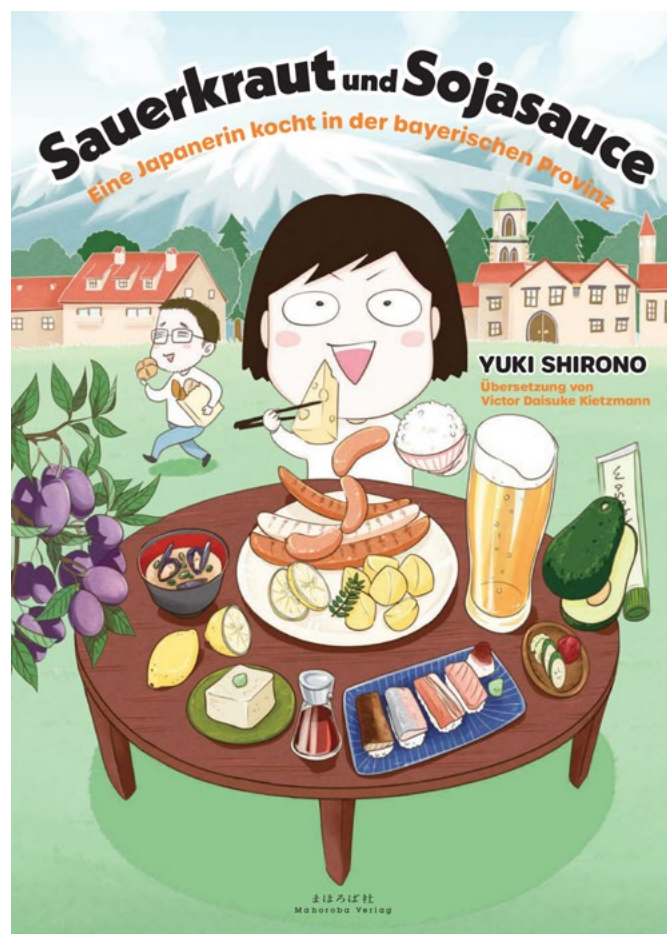




Yuki Shirono

# Sauerkraut und Sojasauce

Eine Japanerin kocht in der bayerischen Provinz



Comic  
Softcover  
148 × 210 mm, 12 mm  
160 Seiten  
12,00 €  
Juli 2020  
ISBN 978-3-9819820-4-6



9 783981 982046

Eine japanische Manga-Zeichnerin zieht nach Bayern aufs Land. Obwohl ihr das deutsche Essen schmeckt, sehnt sie sich nach dem nostalgischen Geschmack der japanischen Küche. Doch der nächste Asia Markt ist eine weit entfernte Lebensmittelwüste und auch kein japanisches Restaurant gibt es in der Nähe. Aber so leicht gibt die Autorin nicht auf. Mit ihrem unstillbaren Appetit und Zutaten aus der Nachbarschaft stellt sie sich der Herausforderung und ihre Kreationen lassen sich mehr als sehen ...

Im Stil der in Japan beliebten Essay-Comics folgt dieser liebenswerte Manga den Herausforderungen und Auseinandersetzungen der Autorin mit ihrem deutschen Ehemann beim Essen. Das Buch ist eine leichte Lektüre, die zum Lachen bringt und gleichzeitig Wissenswertes über die japanische Küche vermittelt.

Dabei führt die Fusion der japanischen Küche mit vertrauten deutschen Zutaten zu Rezepten wie Reisbowls mit Cordon Bleu und gedämpften Fleischbrötchen aus Dampfnudeln.

Alle 30 kulinarischen Abenteuer sind mit Rezepten für den Leser ausgestattet und auch der Foodjournalist und Koch Stevan Paul nennt das Buch in seinem Blog „Ein so charmantes wie lehrreiches Manga-Comic“.

Yuki Shirono ist eine in Japan bekannte Manga-Zeichnerin, die mittlerweile in Bayern lebt. Ihr japanischer Fortsetzungsmanga wurde in dem bekannten Manga-Magazin *Afternoon* veröffentlicht und ihr Manga *Atari no Kitchen!* 2023 als Drama in Japan verfilmt.

## Yuki Shirono

Geboren 1992 in Osaka, aufgewachsen in Nara.

Publiziert Mangas über das Kochen und ihr Leben in Deutschland bei einem japanischen Verlag und ist hin und wieder auch auf Manga-Conventions zugegen.



Momo Nishimura

# Komm her, komm her! Die Winkekatze winkt



Kinderbuch  
Pappbuch  
200 × 200 mm, 17 mm  
28 Seiten  
12,00 €  
November 2019  
ISBN 978-3-9819820-3-9



9 783981 982039

Jetzt kommt die japanische Winkekatze mit ihren Freunden!

In diesem niedlichen Bilderbuch winkt die Winkekatze ihre Freunde zum Backen herbei: Eine Maus, ein Huhn, ein Bär, eine Kuh und ein Elefant kommen und machen zum Schluss zusammen Pfannkuchen.

Dabei hat der Ruf der Winkekatze „Komm her, komm her! Miau miau miau“ die Herzen unserer kleinen LeserInnen erobert, die laut Eltern ihr neues Lieblingsbuch gar nicht mehr aus der Hand legen wollen.

Die Winkekatze ist eine Figur, die im Japanischen „Manekineko“ genannt wird. Ihr Ursprung ist unklar, allerdings gibt es Theorien, die auf das Edo (heutiges Tokio) Mitte des 19. Jahrhunderts verweisen. Der Glaube, dass die Winkekatze ihrem Besitzer Vermögen bringt, wenn sie mit der rechten Pfote winkt und Kundschaft mit der linken Pfote (wie auch in unserem Bilderbuch), ist noch heute überliefert. Das macht die Winkekatze gerade als Symbol für den Wohlstand von Geschäften und als internationalen Glücksbringer beliebt.

Die Bilderbuchautorin Momo Nishimura wurde in Osaka geboren und lebt mittlerweile mit ihrer Familie in München. Neben ihrer Arbeit in der Internationalen Jugendbibliothek zeichnet sie ihre eigenen Bilderbücher. Sie ist vor allem für ihre liebevollen Tierdarstellungen bekannt und ist mit ihrem Einfühlungsvermögen womöglich eine der wenigen AutorInnen, die die Welt der Kinder tatsächlich verstehen.

Das stabile Pappbilderbuch ist ein ideales Geschenk für Kinder von 0 bis 3 Jahren.

## **Momo Nishimura**

Geboren 1980 in Osaka, studierte Kinder- und Jugendliteratur.

2006 kam sie nach München und erhielt 2007 ein Stipendium der Internationalen Jugendbibliothek München.

Seitdem illustriert sie Bilderbücher für Kinder. Zu ihren Veröffentlichungen gehören „Dank des Kranichs“ und „Momotaro der Pfirsichjunge“ (Edition Bracklo 2009 und 2012).



Eine Maus ist gekommen.  
Sie hat einen Korb  
voller Erdbeeren dabei.  
»Hallo Winkekatze, ich bin da!«



Die Winkekatze winkt.  
»Komm her, komm her!  
Miau miau miau.«  
Wer kommt?  
Was denkst du?



... kommt mit seinen Freunden!  
Alle bringen etwas mit.



Jetzt sind alle da!  
Was machen sie zusammen?



# Japanischsprachige Bücher



## Doitsu Wain Saihakken Hisako Yoshizawa, Shingo Shimada

Unter der Leitung eines Sommeliers erfahren Sie mehr über japanische Rezepte von Chefköchen, wie japanische Küche mit deutschem Wein harmoniert und wo es die besten Weinkellereien in Deutschland gibt. Bereits die vielen großformatigen Bilder von Wein und Speisen machen das bloße Durchblättern des Buches zum Genuss. Egal ob Sie Gäste mit einer Flasche Wein und japanischem Essen bewirten, einen neuen Lieblingswein suchen oder deutsche Weinkellereien besser kennenlernen möchten. In diesem Band finden Sie alles, was Sie schon immer über deutschen Wein wissen wollten (inklusive Rezepte für leckere Weincocktails).

Softcover, 210 × 297 mm, 7,1 mm, 112 Seiten, 17,00 €, Dezember 2021



9 783981 982053



## Zaiou Tenuki Ryourichou Yumiko Tsuboi

In diesem Buch können Sie insgesamt 83 Rezepte aus Japan, Deutschland, Frankreich, Italien und Belgien entdecken. Es ist ein Buch, das Sie sowohl auf eine kulinarische Reise nach Japan, als auch in die Küchen europäischer Länder entführt. Dabei wird Ihnen gezeigt, wie Sie alltägliche Zutaten vielfältig verwenden können und wo Sie die kulinarischen Hotspots Deutschlands finden. Lassen Sie sich die nützlichen Tipps und den Lesespaß nicht entgehen! Ideal für den Eigenbedarf sowie zum Verschenken.

Softcover, 148 × 210 mm, 11 mm, 124 Seiten, 16,00 €, Dezember 2020



9 783981 982060

Mahoroba Verlag

Aurikelstraße 44  
82024 Taufkirchen

Telefon: 0176 31066408

info@mahoroba.de  
<https://www.mahoroba.de/>

Barsortiment  
Zeitfracht, Umbreit

Mitglied im Börsenverein des  
Deutschen Buchhandels e.V.  
Verkehrsnummer: 15270

Verlagsvertretung  
Ines Schäfer  
Dotzheimer Str. 85  
65197 Wiesbaden

Telefon: 06 11 / 18 59 15 91

[schaeferin.ines@googlemail.com](mailto:schaeferin.ines@googlemail.com)  
[www.verlagsvertretung-schaefer.de](http://www.verlagsvertretung-schaefer.de)



Mahoroba Verlag

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung per Mail an: [info@mahoroba.de](mailto:info@mahoroba.de)