

Yuki Shirono, Sauerkraut und Sojasauce - Eine Japanerin kocht in der bayerischen Provinz

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“.

ISBN 978-3-9819820-4-6 160 Seiten, Manga-Comic, 14, 8 x 21 cm

12,00 €

[Maharoba Verlag](#)

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.

ISBN 978-3-9819820-0-8

76 Seiten, Format 17 x 24 cm

14,00 €

[Maharoba Verlag](#)