

André Schneider, HIGH CUISINE

Diese kulinarische Entdeckungsreise ist Ausdruck der Passion des Autors, für das Kochen und für Cannabis. Während 15 Jahren hat er sich mit verschiedenen Küchen aus der ganzen Welt auseinandergesetzt und die Einbindung von Cannabis in kulinarische Kreationen erforscht. High Cuisine ist die Essenz aus Andrés langjähriger Erfahrung und seinem Fachwissen, eine Einladung zu einer Expedition in die Welt des Geschmacks. Durchgehend 4-fabig, mit 125 ausführlich erklärten Rezepten. Englischsprachig.

ISBN 978-3-03788-676-2 402 S., Format 29 x 24 cm, Hardcover

78,00 €

[Nachtschatten Verlag](#)

Yuki Shirono, Hiroshi Toyoda, Japanisch kochen in Deutschland für Vegetarier

Die vegetarische Version von „Japanisch kochen in Deutschland“ ist da!

Darin finden sich vegetarische Rezepte für Sushi, japanisches Curry, Ramen, Dashi, Frittiertes und vieles mehr. Kreiert wurden die Rezepte auch in diesem Buch von dem in Berlin lebenden Food-Fotografen Hiroshi Toyoda, und der Manga-Zeichnerin Yuki Shirono, die sich den alltäglichen Kochherausforderungen in einer bayerischen Kleinstadt stellt.

In diesem Buch zeigen sie, wie man mit leicht erhältlichen Zutaten japanische Gerichte vegetarisch (und teils vegan) zubereiten kann. Wer sich mit japanischem Essen bereits beschäftigt hat, weiß, vegetarisch und vegan zu kochen ist nicht immer leicht. Dabei hat das vegetarische Kochen in Japan in der buddhistischen „Shojin Küche“ Tradition, in der Fleisch mit beeindruckenden Techniken vegetarisch ersetzt wird. Da buddhistische Kochpraktiken allerdings sehr aufwendig sind, werden in diesem Kochbuch in weiterem Rahmen vegetarische und vegane Methoden mit traditioneller sowie moderner japanischer Küche vereint. Genießen Sie die vegetarischen und zum Teil veganen Varianten von Tofu-Karaage, die ebenso würzig schmecken wie das Original mit Hühnerfleisch, Udon, Daikon-Steak in Knoblauchsoße, Wagashi und vielem mehr! Wie im Vorgänger „Japanisch kochen in Deutschland“ finden Sie auch in diesem Buch eine Übersicht mit kurzen Erklärungen zu japanischen Lebensmitteln, sowie liebevolle Mangazeichnungen zu japanischen Tischmanieren und Kochtipps.

ISBN 978-3-9819820-8-4 80 Seiten, Format 17 x 24 cm, Softcover

17,00 €

[Mahoroba Verlag](#)