



## Sushi: Kult-Häppchen aus Japan

 **Download**

 **Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Sushi: Kult-Häppchen aus Japan

*Hans Gerlach*

**Sushi: Kult-Häppchen aus Japan** Hans Gerlach

Sushi im Handumdrehen: die schönsten Rezepte für Japan-Feeling pur.

In Japan ist Sushizubereiten fast eine Wissenschaft für sich. Aber zum Glück geht es auch ganz einfach! Mit dem GU-Küchenratgeber Sushi können sich selbst Anfänger an die Asia-Röllchen wagen - sogar, wenn sie bisher bei Nigiri, Hosomaki oder Temaki nur Bahnhof verstanden haben. Der Reis ist fix gekocht, und los geht es! Aus frischem Fisch und knackigem Gemüse entstehen die feinsten Leckerbissen, und mit Sojasauce, Wasabi und Misosuppe schmeckt es daheim wie beim Lieblings-Japaner. Damit die edlen Röllchen nicht nur unvergleichlich gut schmecken, sondern auch auf Anhieb gelingen, werden die wichtigsten Handgriffe in Step-by-Step-Bildern gezeigt. Und wer es eilig hat, freut sich über die vielen Quick-and-easy-Rezepte, mit denen man Sushi auch ganz simpel stapeln, kugeln oder schichten kann. Ob klassisches Rezept oder neue Kreation: Sushi ist immer leicht und gesund - und macht mächtig Eindruck bei Gästen. Wetten, dass auch Sie den Dreh ganz schnell raus haben?

Hans Gerlach

64 Seiten

ISBN: 9783833839672

Klappenbroschur

 [Download Sushi: Kult-Häppchen aus Japan ...pdf](#)

 [Online lesen Sushi: Kult-Häppchen aus Japan ...pdf](#)

## Downloaden und kostenlos lesen Sushi: Kult-Häppchen aus Japan Hans Gerlach

---

64 Seiten

Kurzbeschreibung

Sushi im Handumdrehen: die schönsten Rezepte für Japan-Feeling pur! In Japan ist Sushizubereiten fast eine Wissenschaft für sich. Aber zum Glück geht es auch ganz einfach! Mit dem GU-Küchenratgeber Sushi können sich selbst Anfänger an die Asia-Röllchen wagen - sogar, wenn sie bisher bei Nigiri, Hosomaki oder Temaki nur Bahnhof verstanden haben. Der Reis ist fix gekocht, und los geht es! Aus frischem Fisch und knackigem Gemüse entstehen die feinsten Leckerbissen, und mit Sojasauce, Wasabi und Miso-Suppe schmeckt es daheim wie beim Lieblings-Japaner. Damit die edlen Röllchen nicht nur unvergleichlich gut schmecken, sondern auch auf Anhieb gelingen, werden die wichtigsten Handgriffe in Step-by-Step-Bildern gezeigt. Und wer es eilig hat, freut sich über die vielen Quick-and-easy-Rezepte, mit denen man Sushi auch ganz simpel stapeln, kugeln oder schichten kann. Ob klassisches Rezept oder neue Kreation: Sushi ist immer leicht und gesund - und macht mächtig Eindruck bei Gästen. Wetten, dass auch Sie den Dreh ganz schnell raus haben?

### **Das steckt im Buch:**

Aufs Korn genommen: Reis kochen

Formvollendet: Nigiri und Hosomaki Step by Step

Ganz klassisch: Nigiri und Hosomaki

XL-Rollen: Futumaki und Uramaki

Easy Sushi: Temaki, Chirashi und Oshi

Freestyle: Kugeln, Würfel und Co.

Auf dem Asia-Trip: Zubehör aus Supermarkt und Asialaden

Mit gutem Gewissen genießen: Nachhaltiger Fischeinkauf

Download and Read Online Sushi: Kult-Häppchen aus Japan Hans Gerlach #2QZTPFBXNLA

Lesen Sie Sushi: Kult-Häppchen aus Japan von Hans Gerlach für online ebookSushi: Kult-Häppchen aus Japan von Hans Gerlach Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Sushi: Kult-Häppchen aus Japan von Hans Gerlach Bücher online zu lesen. Online Sushi: Kult-Häppchen aus Japan von Hans Gerlach ebook PDF herunterladenSushi: Kult-Häppchen aus Japan von Hans Gerlach DocSushi: Kult-Häppchen aus Japan von Hans Gerlach MobipocketSushi: Kult-Häppchen aus Japan von Hans Gerlach EPub