

Asiatische Rezepte

Zu den Asiatischen Rezepten:

<i>Alu Puri</i>	<i>Pekingente</i>	<i>Sauce-süß-sauer</i>
<i>Baigan-Dahi</i>	<i>Pittu</i>	<i>Sukiyaki-Rindfleischfondue</i>
<i>Bami Goreng</i>	<i>Piru</i>	<i>Tanduri Chapatis</i>
<i>Chapatis</i>	<i>Reis-chinesisch</i>	<i>Thai-Chicken-Curry</i>
<i>Chinafond</i>	<i>Reis nach pekinger-Art</i>	<i>Thaicurry</i>
<i>Chinesische Frühlingsrollen</i>	<i>Reis-orientalisch</i>	<i>Thailändische Glasnudelsuppe</i>
<i>Frühlingsrollen</i>	<i>Rotis</i>	<i>Vietnamesische Rollen</i>
<i>Gebratene Nudeln</i>	<i>Rotis mit Zwiebeln</i>	
<i>Glückskekse</i>	<i>Sate-Babi-Schweinefleischspieße</i>	
<i>Naan</i>	<i>Sate-Kambing-Lammfleischspießchen</i>	
<i>Nasi Goreng</i>	<i>Sate-Manis-Rindfleischspießchen</i>	
<i>Paratha</i>	<i>Sate-Oedang-Garnelenspießchen</i>	

Die asiatische Küche, dh. kochen mit dem Wok und mit Reis, Gemüse, Sojasauce und Glasnudeln. Am häufigsten wird in der asiatischen Küche natürlich Reis verwendet. Reis in allen möglichen Variationen und Formen wie gekocht, gebraten als Füllung und in Bällchenform, Reis ist die Basis für den hierzulande immer beliebteren Sushi. aber auch als Süßspeise und als Basis für ein alkoholisches Getränk, den Sake dient der Reis. Ob man es glaubt oder nicht es gibt fast 8000 verschiedene Reissorten und jede Menge Rezepte. Probieren Sie die Rezepte einfach mal aus, Sie werden sich für die asiatische Küche begeistern.

Neben Reis und Soja spielen in der asiatischen Küche noch Algen und vor allem Tofu eine bedeutende Rolle. Hier in Deutschland wird der Tofu vor allem in der vegetarischen Küche geschätzt. Seine geschmacksneutrale Art ist die Basis für

viele Fleischersatz Produkte. Thailand ist das Land der vielen verschiedenen Curry Variationen, aus Gewürzen wie Galant, Ingwer, Chilis, Knoblauch, Kaffirlimonenblättern und Zitronengras.

Auch Kokosmilch wird oft verwendet. Die indische Küche ist vielfältig wie seine verschiedenen Religionen und Völkergruppen, sowie Regionen.

Typisch sind auch hier die Currys. Ein Curry wird aus einer selbstgefertigten Gewürzmischung zubereitet. Typische Gewürze für die asiatische Küche sind Bockshornklee, Fenchelsaat, Kreuzkümmel, Safran und Zimt. Die Speisen werden ergänzt durch verschiedene Brote, Joghurtsoßen, Chutneys aus Früchten. Daal nennt man Gerichte auf Basis von Hülsenfrüchten. Ghee ist Butterschmalz oder geklärte Butter.