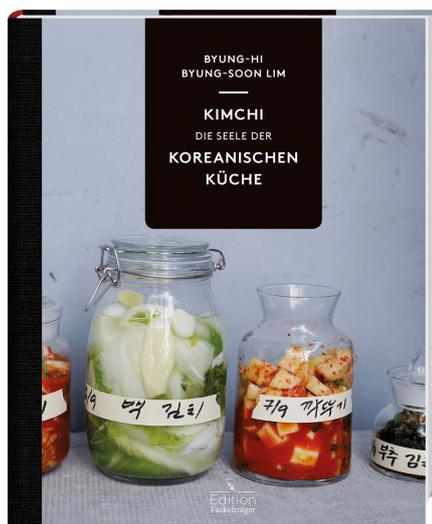


# Kimchi - Die Seele der koreanischen Küche

## Die Seele der koreanischen Küche



- Ein Trend setzt sich durch: Die fermentierte Spezialität aus Korea
- Über 60 Rezepte für und mit Kimchi
- Authentische koreanische Rezepte - leicht nachzukochen

Für die Koreaner ist Kimchi Soulfood. Es ist DAS Nationalgericht und die Seele der koreanischen Küche. Für das bekannteste Rezept, Paechu, wird Chinakohl fermentiert. Aber auch andere Gemüsesorten wie Rettich, Kürbis oder Gurken können verwendet werden. Von Suppen und Nudelgerichten, bis koreanischen Pfannkuchen und Teigtäschchen – Kimchi ist viel mehr als eine Beilage. Mal schmeckt es scharf und säuerlich, mal salzig und würzig. Lassen Sie sich von der kulinarischen Köstlichkeit aus dem Land der Morgenstille überraschen!

### Autoreninfo:

**Byung-Hi Lim, Byung-Soon Lim**, Boo Mee Ja Lim und Im Kee Sun – zwei Schwestern, eine Mutter, eine Tante – sind das Herz des Arirangs in Stockholm. Seit 1975 ist das Restaurant der Dreh- und Angelpunkt koreanischer Esskultur in Schweden.

gebunden, farb. Abb.

144 Seiten, Format 18,8 x 22 cm

---

ISBN: 978-3-7716-4637-0  
19,99 EURO