

# Das Grosse Wok Kochbuch

Yeah, reviewing a ebook **Das Grosse Wok Kochbuch** could be credited with your close links listings. This is just one of the solutions for you to be successful. As understood, triumph does not suggest that you have extraordinary points.

Comprehending as well as settlement even more than new will present each success. neighboring to, the statement as without difficulty as perception of this Das Grosse Wok Kochbuch can be taken as capably as picked to act.

*Das Grosse  
Wok Kochbuch* 2020-03-05

## **VAUGHAN FULLER**

Wok Riva Verlag  
Köstliche Wok Gerichte sind schnell und einfach zubereitet. Sie sind lecker und auch noch gesund! Sie lieben asiatische Gerichte? Sie haben einen Wok oder überlegen sich einen anzuschaffen? Sie suchen ein ideales Geschenk für einen Kochliebhaber? Sie sind bereit für eine kulinarische Reise durch Asien? Mit diesem Kochbuch bekommen Sie ausschließlich Gerichte zur Seite gestellt, mit denen Sie köstliche Wok Gerichte zubereiten können! Dieses großartige Wok Kochbuch zeigt Ihnen Gerichte mit Fleisch, Fisch & Meeresfrüchten, vegane und vegetarische Gerichte. Sie finden Gerichte aus Thailand, China, Vietnam, Indien und Indonesien. Die Autorin zeigt Ihnen: - Die leckersten und alltags

täglichen Wok Gerichte, mit denen Sie ihre Familie und gute Freunde überraschen können. - 150 Rezepte aus über 10 Rezeptkategorien mit Nährwertangaben und Zubereitungszeiten für eine schnelle und richtige Zubereitung auch bei einem schweren und stressigen Arbeitsalltag. - Leicht verständliche Gerichte mit Schritt für Schritt Anleitung. - Die richtigen Lebensmittel, damit Sie keine Fehlgriffe bei der Auswahl ihrer Lebensmittel treffen. - Ein individueller Einkaufszettel je nach ihrer Rezeptauswahl ist schnell zusammengestellt, der Ihnen dabei hilft zielgerichtet einzukaufen. Ihre Vorteile für das Kochen mit einem Wok: - Vielfältigkeit - Einfache Zubereitung - Gleichmäßige Verteilung der Wärme - Großartiger Geschmack - Vitaminreich Sie werden begeistert sein, welche großartigen und leckeren Gerichte sie

zubereiten werden.

### **Easy Wok XinXii**

Das kleine Schwarze von Anke Hennig befasst sich mit den Besonderheiten der Köstlichkeiten aus Fernost. Hier findet der Leser alles Wissenswerte zum Wok und den Küchen, wo dieses besondere Utensil Anwendung findet. Ob aus China, Indien, Thailand oder Vietnam - der Wok ist vielseitig einsetzbar. Außerdem werden die wichtigsten Gewürze erklärt. Und natürlich fehlen nicht zahlreiche leckere Wok-Rezepte, zum Beispiel Kokossuppe mit Hühnerfleisch, gebratener Spargel mit Vanilleerdbeeren und gedämpfte Hackfleisch-Wantan. Da möchte man doch gleich loskochen ...

**Das Große Nudelbuch  
Bzw. Nudel Dich  
Glücklich! Mit Nudel,  
Ramen und Wok  
Rezepten Einfach  
Kochen Ohne Bla Bla  
GRÄFE UND UNZER  
Das XXL One Pot**

Kochbuch für unterwegs: Über 170 leckere One Pot Rezepte für Ihre Camping- und Outdoorküche. Ganz egal ob mit Topf, Pfanne, Tajine, Wok, Dutch Oven oder Instant Pot – Hauptsache alles in einem! Gründe für die Zubereitung von One-Pot-Camping-Mahlzeiten Vielseitigkeit One-Pot-Gerichte können so einfach oder auch aufwendig sein, wie Sie möchten. Sie können sich für etwas so Einfaches und Geradliniges wie Reis und Bohnen entscheiden. Wenn Sie etwas abenteuerlustiger sind, können Sie es mit einer spanisch inspirierten Paella versuchen. Weniger Geschirr Zu Hause macht es vielleicht Spaß, mit allen Töpfen und Pfannen in der Küche zu kochen (vor allem, wenn man einen Geschirrspüler hat), aber auf einem Campingplatz ist der Abwasch immer eine lästige Pflicht. One-Pot-Gerichte reduzieren sofort die Anzahl der Abwaschvorgänge, die erledigt werden müssen. Wenn das Essen fertig ist, wird der Topf zur Schüssel. Und wenn man mit dem Essen fertig ist, wird die Schüssel zum Spülbecken. Hier einige Tipps...zum Campen mit dem One-Pot - Schneiden

Sie die Zutaten vor, messen Sie sie ab und packen Sie sie in beschriftete Ziplock-Beutel. - Frieren Sie Fleisch ein, bevor Sie es in die Kühlbox legen, damit es länger haltbar ist und andere Lebensmittel kalt bleiben. - Füllen Sie alle Zutaten (z. B. Öl oder Dressing) in Spritzflaschen ab, um Utensilien und Zeit zu sparen. (mehr Tipps finden Sie im Buch) Sie sind auf der Suche nach ... □ 170+ leckeren Rezepten (traditionell mit Topf und Pfanne oder mit dem Dutch Oven, Wok, Tajine uvm.) □ Vielfältige Rezeptideen... □ Den richtigen Zutaten für leckere Gerichte... □ Spaß und Freude Neues zu probieren... Leckere Gerichte und gute Anhaltspunkte gefällig? Dann greifen Sie jetzt zu! *Das große Wok Kochbuch - 205 leckere Wok Rezepte* BASTEI LÜBBE Schnelle und gesunde Gerichte sind ab sofort kein Problem mehr. Dank des Wok! Sie sind daran interessiert, Lebensmittel vitaminreicher und knackiger zuzubereiten? Sie haben sich vielleicht schon einen Wok gekauft und sind nun auf der Suche nach einem geeigneten Kochbuch? In diesem Buch möchten wir

Sie in die Welt der asiatischen Küche mitnehmen und Ihnen die vielseitigen Rezepte vorstellen, die der Wok zu bieten hat. Dieses Rezeptbuch ist das Richtige für Sie, wenn Sie... die Asiatische Küche lieben oder besser kennen lernen möchten Vielfältige und gesunde Wok-Gerichte zubereiten wollen den Wok ausprobieren möchten auf der Suche nach neuen und leckeren Rezepten sind Ihre Liebsten und sich selbst mit frischem und leckerem Essen aus dem Wok bereichern wollen Sie erhalten unter anderem... Einführung in die richtige Nutzung des Wok Tipps und Tricks große Auswahl an 100Rezepten auch vegetarische & vegane Gerichte Rezepte für Anfänger & Fortgeschrittene Große Auswahl an Rezepten: Gerichte für Anfänger Wok mit Fleisch Wok mit Fisch oder Meeresfrüchten Vegetarischer Wok Veganer Wok Schnell und lecker Thailändisch Chinesisch Indisch Vietnamesisch Sie werden also mit diesem Buch in der Lage sein, im Wok leckere Rezepte zu machen. Wir von „Easy Kochen“ würden uns auf jeden Fall freuen, Sie in

das Kochen mit dem Wok einzuführen und unsere besten Rezepte an Sie weiterzugeben. Sollten Sie in Zukunft gemeinsam mit uns kochen wollen, dann können Sie unser Buch ganz einfach mit einem Klick auf den „Jetzt kaufen“ Button erwerben. Wok Kochbuch Ten Speed Press

Hier geht's um mehr Geschmack! Schnell und einfach räuchern - das ist in jedem Wok oder Topf möglich! Es wird nur ein Einsatz benötigt, etwas Räucherspäne und schon geht es los. Die Räucherspäne kommt auf den Boden des Topfs, das Räuchergut wird auf den Einsatz im Topf gelegt, der Deckel wird aufgelegt und alles auf dem Herd erhitzt. Schnell bildet sich Rauch, umfließt das Lebensmittel und gibt dieses wunderbare Räucheraroma ab. Das geht mit Fisch, Fleisch, Gemüse, Tofu und sogar Eiern. Alles wird genau beschrieben und ist für jeden Räuchereinsteiger geeignet.

Veggies aus dem Wok  
Wiley

Neue Vielfalt für Asien-Köche - schnell, knackig und exotisch.

Deutsche Nationalbibliografie  
GRÄFE UND UNZER  
Raffiniert und

unkompliziert - köstliche Wokgerichte, die garantiert gelingen und im Nu zubereitet sind. Great Wok Cookbook BoD - Books on Demand  
Steep verdant rice terraces, ancient rainforest and fire-breathing volcanoes create the landscape of the world's largest archipelago. Indonesia is a travellers' paradise, with cuisine as vibrant and thrilling as its scenery. For these are the original spice islands, whose fertile volcanic soil grows ingredients that once changed the flavour of food across the world. On today's noisy streets, chilli-spiked sambals are served with rich noodle broths, and salty peanut sauce sweetens chargrilled sate sticks. In homes, shared feasts of creamy coconut curries, stir-fries and spiced rice are fragrant with ginger, tamarind, lemongrass and lime. The air hangs with the tang of chilli and burnt sugar, citrus and spice. Eleanor Ford gives a personal, intimate portrait of a country and its cooking, the recipes exotic yet achievable, and the food brought to life by stunning photography. Wok GRÄFE UND UNZER  
Die asiatische Küche ist unglaublich lecker und

sehr gesund. Wir stellen Ihnen in unserem Kochbuch eine Auswahl der leckersten Rezepte aus China, Japan, Thailand, Vietnam, Korea und Indien vor. Asia Tisch viel mehr als nur ein Wok Rezeptbuch. Sie finden hier natürlich zahlreiche Wok Gerichte, jedoch auch viele Rezepte für die kein oder nicht zwingend ein Wok benötigt wird. Wir haben zahlreiche deliziose Rezepte für Suppen, Salate und Snacks für Sie zusammengestellt. Fabelhafte Hauptgerichte mit Huhn, Ente, Rind und Schwein sind ein großer Teil dieses Buches. Aber auch die besten Fischrezepte unserer Kochprofis haben einen Platz in unserem Buch gefunden. Asien vegetarisch zu erleben ist ebenfalls sehr interessant, wofür wir rund 50 leckere vegetarische Rezepte gesammelt haben. Unser Kochbuch wird mit 14 atemberaubenden Nachspeise Rezepten abgerundet. Jeder kann mit diesem Kochbuch asiatisch kochen und seine Mitmenschen begeistern. Asia Tisch vereint viele Kochbücher und ist eine Bereicherung für jede Küche Asia Kochbuch: China, Thailand, Japan, Korea, Indien & Vietnam

Kochbuch in einem Wok  
 Kochbuch: Asia Tisch ist auch ein wundervolles Wokgerichte Kochbuch  
 Vegetarisches Kochbuch: Asiatische Küche  
 Vegetarisch erleben, mit über 50 vegetarischen Rezepten  
 Asia Streetfood Kochbuch: Schnelle chinesische Nudeln einfach selbst machen  
 Denn ganz gleich, ob Sie Chinesisch kochen möchten, die schnelle Thai Küche erleben wollen oder ein vietnamesisches Kochbuch suchen, haben sie mit Asia Tisch den perfekten Begleiter gefunden. Kaufe Sie jetzt „Asia Tisch“ und Erleben Sie die faszinierende asiatische Küche.  
*Das Asia Kochbuch* GRÄFE UND UNZER  
 Chinese is the UK's favourite takeout food, and it's beloved all over the world – as with much Indian food, it's the nostalgic, comforting creations for western palates that really get people salivating. Now you can make your favourite Chinese restaurant classics at home with Kwoklyn Wan's fabulous Chinese Takeaway Cookbook.  
 Kwoklyn is a third-generation Chinese chef: BBC (British-Born Chinese). He's also the brother of TV celebrity

Gok Wan and both boys grew up working in their family's Cantonese Restaurant in Leicester in the 1970s. He has spent years perfecting recipes for Chinese dishes that taste like the ones from your local takeaway kitchen or restaurant. The book features 70 classic dishes, everything from sweet and sour chicken to char siu, prawn toast to chop suey, egg-fried rice to crispy seaweed – and most of them can be on the table in 20 minutes or less. Cook up a storm at home with Kwoklyn's fabulous take on food from the takeaway.  
Kochen mit dem Wok epubli  
 Beherrschen Sie Ihren Wok mit diesem kompletten Rührbraten-Kochbuch  
 Ein gut gewürzter Wok kann alles, egal ob Sie ein köstliches chinesisches Gericht braten, kochen, pochieren, dämpfen, räuchern, braten oder schmoren wollen. Jeder kann lernen, Wokgerichte in Restaurantqualität zu Hause zuzubereiten!  
 Dieses umfassende Handbuch macht das Pfannenrühren ganz einfach, mit leicht verständlichen Anleitungen, die von der Vorbereitung bis zum Servieren alles abdecken.

Was dieses Wok-Kochbuch auszeichnet:  
 Tipps für erfolgreiches Pfannenrühren - Entdecken Sie hilfreiche Zubereitungstricks und -techniken in diesem praktischen Pfannenrührer-Kochbuch, sowie Hinweise zum Würzen und Pflegen Ihres Woks und Vorschläge für die Ausstattung Ihrer Küche.  
 Ein Spickzettel mit Kochzeiten - Entdecken Sie einen praktischen Spickzettel mit Kochzeiten und Tipps für häufig verwendete Zutaten wie Fleisch, Meeresfrüchte, Tofu und Reis.  
 Kochen Sie ein komplettes Menü - Entdecken Sie eine große Auswahl an Beilagen und Hauptgerichten mit Gemüse, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Reis und Nudeln.  
 Mit diesem erstklassigen Wok-Kochbuch können Sie zu Hause ganz einfach Pfannengerichte zubereiten.  
**Wok Kochbuch**  
 Bloomsbury Publishing  
 Rund 150 klassische und neue Originalrezepte aus Asien und neue Wok-Ideen aus der westlichen Welt.  
*Bangkok BookRix*  
 Sparen und genießen, gut und günstig. Maximaler Genuss, bei minimalen Kosten – unmöglich? Wir zeigen in diesem eBook

mit dem Kapitel Wok und Pfanne 100 Mal wie's geht. Kein Gericht kostet mehr als 2,50 Euro pro Person. Alle sind nicht nur ein Genuss, sondern sie gelingen auch garantiert, denn sie wurden von Dr. Oetker getestet und sind ausführlich und verständlich beschrieben. Und Preisangaben zu jedem Rezept helfen bei der Haushaltsplanung. Wok Kochbuch für Anfänger! tredition Schnell, gesund und gar nicht fad: chinesische vegetarische Küche So finden Sie in diesem Buch eine bunte Mischung an Gerichten, die sich einfach und rasch zubereiten lassen. Vegetarisch und vegan mit ganz viel Gemüse und Geschmack. Und gesund ist es auch. Eben chinesisch vegetarisch. Denn aus dieser Sicht geht es darum, sich gesund, saisonal und vielfältig zu ernähren, obendrein schnell zu kochen. Schlank und vital zu bleiben, ist dabei ganz selbstverständlich. Probieren Sie es einfach aus. Nicht deshalb, weil Sie mehr Gemüse essen sollten, weil es ja so gesund ist, sondern weil Sie Appetit und Lust drauf haben. Essen ist mehr als nur Kalorienaufnahme. Ernährung wirkt.

Harmonie auf dem Tisch, Harmonie im Leben, heißt es. Wok Kochbuch - 200 Wok Rezepte „We will wok you“ Edition Michael Fischer GmbH Probieren Sie mal mit Gemütlichkeit! Zusammen mit Freunden und Familie am Tisch sitzen und einfach nur die Asiatische Küche genießen - was gibt es Schöneres? Alles lässt sich bequem vorbereiten und die Küche ist bereits aufgeräumt, wenn die Gäste kommen. Das Wok Kochbuch sorgt für leckere Erlebnisse. Ganz egal ob Dämpfen, Braten oder Schmoren. Der Wok ist ein Allround Genie für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung. Die Zubereitung im Wok ist sehr einfach und universell. Dank hoher Temperaturen und kurzer Kochzeiten bleiben Nährstoffe, Vitamine und Geschmack erhalten. Somit erhalten Sie leckere Gerichte mit knackig frischem Gemüse, tollen Gewürzen und saftigem Fleisch. Aber auch Veganer und Vegetarier kommen auf Ihre Kosten. In diesem Wok Kochbuch für Anfänger finden Sie viele abwechslungsreiche WOK Rezepte für jeden Geschmack. Asia Rezepte wie z.B. frisches Gemüse,

Scampi, Rindfleisch, Ente, Ananas und Mango das sind nur einige der Zutaten, die diese Rezepte so lecker und exotisch machen. Einfach und lecker kochen ohne blabla sowie chinesisch kochen für Anfänger. Die Zubereitung im Wok ist einfach und gelingt dank der wertvollen Tipps und Tricks in diesem Buch auch Kochanfängern Sie suchen nach dem perfekten Wok Buch? Hier ist es!

*Köstliches aus dem Wok* XinXii

Wok Kochbuch Bei unseren beliebten Wok Rezepten ist für jeden etwas dabei, da kommt garantiert jeder auf sein Kosten. Genießen Sie die vielfältige Welt der asiatischen Küche. Das dürfen Sie erwarten: 150 leckere Wok Rezepte Eine große Auswahl an verschiedenen Rezepten Einfache Rezepte Rezepte für die schnelle Küche Die besten und beliebtesten Wok Rezepte Dieses Buch eignet sich: Für alle die sich gesund und lecker ernähren möchten Für Berufstätige Egal ob Anfänger oder Fortgeschrittene Freunde der asiatischen Küche Geeignet für die ganze Familie Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

**Wok Kochbuch: 85  
Leckere und Vielfältige  
Rezepte Aus der  
Asiatischen Küche Für  
Anfänger und Profis**

GRÄFE UND UNZER

Das große Nudelbuch bzw. Nudel dich glücklich! Mit Nudel, Ramen und Wok Rezepten einfach kochen ohne bla bla - Mit 500 + Rezepten für die ganze Familie! Probiere mal mit Gemütlichkeit! Zusammen mit Freunden und Familie am Tisch sitzen und einfach nur genießen - was gibt es Schöneres? Alles lässt sich bequem vorbereiten und die Küche ist bereits aufgeräumt, wenn die Gäste kommen. Lieben Sie den Geschmack von Pasta? Nudeln selbst gemacht? Mit oder ohne Nudelmaschine Pasta ist seit Generationen der Favorit von Millionen von Menschen. Die Einfachheit, die Schnelligkeit des Kochens und die schiere Vielfalt machen Pasta zu einer ansprechenden Mahlzeit unter der Woche oder zu einem Gericht, das das Herzstück eines viel größeren Dinners sein kann. In der großen Welt der köstlichen Pasta traditionale wimmelt es nur so von unterschiedlichen Sorten, die sich in Form, Geschichte und

gastronomischem Zweck unterscheiden. Jenseits von Spaghetti oder den bequemen und vertrauten Ravioli gibt es ein ganz anderes Reich von Nudelformen - von denen viele nicht auf Ihrer durchschnittlichen Speisekarte auftauchen werden. We will wok you! einfach mal anders mit dem WOK Ganz egal ob Dämpfen, Braten oder Schmoren. Der Wok ist ein Allround Genie für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung. Die Zubereitung im Wok ist sehr einfach und universell. Dank hoher Temperaturen und kurzer Kochzeiten bleiben Nährstoffe, Vitamine und Geschmack erhalten. Somit erhalten Sie leckere Gerichte mit knackig frischem Gemüse, tollen Gewürzen und saftigem Fleisch. Aber auch Veganer und Vegetarier kommen auf Ihre Kosten. In diesem Wok Kochbuch für Anfänger finden Sie viele abwechslungsreiche WOK Rezepte für jeden Geschmack. Asia Rezepte wie z.B. frisches Gemüse, Scampi, Rindfleisch, Ente, Ananas und Mango das sind nur einige der Zutaten, die diese Rezepte so lecker und exotisch machen. Einfach und lecker kochen ohne

blabla sowie chinesisches kochen für Anfänger. Die Zubereitung im Wok ist einfach und gelingt dank der wertvollen Tipps und Tricks in diesem Buch auch Kochanfängern Sie suchen nach dem perfekten Nudel-Ramen-WOK Rezepten Kochbuch? Sind Sie auf der Suche nach ... □ Tipps für die Zubereitung von Pasta und verschiedenen Nudeln □ Den richtigen Zutaten für die passende Pasta □ 300 + leckeren Nudel Rezepten (inkl. Ramen) □ 190 + Wok Rezepte □ Spaß und Freude Neues zu probieren □ Nach jeder Menge Vielfalt NUDELN oder WOK Gerichte gefällig? Dann greifen Sie jetzt zu!  
*100 Rezepte - Wok und Pfanne* Allen & Unwin  
Wok Kochbuch Der Wok ist typisch für die asiatische Küche und ein echter Allrounder, wenn es ums Kochen geht. Durch die runde Form lassen sich die Zutaten leichter umrühren und es kann mit höherer Hitze gearbeitet werden. Wer das Kochen mit einem Wok gewöhnt ist, wird ihn nicht mehr hergeben wollen. Aber auch für Anfänger wird das Kochen mit der gewölbten Pfanne ein besonderes Erlebnis werden. Die asiatische

Küche bietet eine besondere Vielfalt an würzigen Gerichten, die besonders in einem Wok zur Geltung kommen werden. In diesem Buch finden sie eine große Fülle an Rezeptideen, die sowohl für Anfänger als auch Profis geeignet sind. Was Sie in diesem Buch erwartet? Vorwort Was macht den Wok so besonders?

Kochtechniken und Tipps  
Wok-Materialien 85  
Rezepte Vegetarische  
Rezepte Fleischgerichte  
Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten  
Erfahren Sie viele Informationen und entdecken gesunde Rezeptideen.

**Fire Islands** ZS - ein Verlag der Edel Verlagsgruppe  
WOK this way! Einen Wok gibt es fast in jedem Haushalt – nur manchmal fehlt es an Inspirationen, was man mal anders darin kochen kann. Hier finden sich 70 geniale Rezepte aus China, Vietnam, Thailand, Indonesien, Korea und Indien, die der gusseisernen Pfanne wieder neue Schärfe geben. Gemüse, Tofu, Fisch, Fleisch, Reis, Nudeln und mehr werden in alltagstauglichen und leicht umsetzbaren Gerichten zu neuen schmackhaften Gerichten kombiniert. Als

innovatives Plus gibt es kreative Wok-Crossover-Rezepte wie den Paella-Wok, Saltim-Wok-ka, One-Wok-Döner oder Wok au Vin.

News: Österreichs grösstes Nachrichtenmagazin Riva Verlag

Schnelle Gerichte für jeden Tag? Einfach im Wok! Die erste eigene Wohnung: Die Küche ist klein, aber die Lust auf etwas Leckereres groß? Auch wenn Sie noch wenig Erfahrung am Herd haben und nicht viel Zeit zum Kochen – schnelle Gerichte gehen immer! Vor allem, wenn sie so schön dampfend heiß und knusprig auf dem Teller landen. Und dafür brauchen Sie nur einen Wok! Schnelle Gerichte, nicht nur für die asiatische Küche: Einfach schnell die frischen Zutaten schnibbeln, und dann alles ab in die heiße Pfanne – schon kann's los gehen mit dem Genießen, ganz gleich, ob es sich um vegane oder vegetarische Gerichte, Fleischgerichte, Fischgerichte, Nudelrezepte oder schnelle Gerichte für jeden Tag aus der Asia Küche handelt. So ein Wok ist eben ein echter Allrounder. Er eignet sich für viele Garmethoden und ist immer easy zu

handeln! Übrigens eignet er sich auch als Hingucker für spontane Feste jeder Art. Mit einer Wokpfanne lassen sich schnelle Gerichte für jeden Tag im Handumdrehen in tolle Partyrezepte verwandeln. Und aus dem einfachen Wok wird der Hot Wok der nächsten Küchenparty! Rezeptideen für schnelle Gerichte im Wok: Ganz gleich, ob Sie schon ewig einen Wok im Schrank stehen haben und bisher nicht die richtigen Rezeptideen dafür hatten, oder ob Sie in Ihre erste eigene Wohnung ziehen und sich das Kochen so einfach wie möglich machen möchten: in Easy Wok von GU finden Sie rund 50 supereinfache Rezeptideen für schnelle Gerichte aus dem Wok. Alle sind so leicht wie raffiniert, teilweise ungewöhnlich lecker kombiniert, aber immer im Handumdrehen fertig. Da ist der Spaß am Herd garantiert. Denn in der Wokpfanne gelingen vegane und vegetarische Gerichte genauso leicht und schnell wie Fischgerichte oder Fleischgerichte. Nudelrezepte natürlich auch. Und ebenso die beliebten Klassiker aus der Asia Küche, wie zum Beispiel Thai-Curry oder Chop Suey. Partyrezepte:

Und hätten Sie gedacht, dass man beim Wok kochen sogar Schupfnudeln ratzfatz zubereiten kann? Und dass im Wok eine Paella ganz easy gelingt? Viele Rezepte von Easy Wok eignen sich nicht nur für die schnelle Alltagsküche. Sondern sind echte Partyknüller: Vegetarisch und vegan: z. B. Frittierte Tofubällchen, Linsencurry mit Paprika, Veggie-Wantan, Kürbis-Wok mit Mandel-Couscous, Gemüse-Chop-Suey, Süßkartoffel-Curry mit Kichererbsen... Mit Nudeln und Reis: z. B. Limettennudeln mit Kokosgarnelen, Gemüse-Nudel-Wok mit Hackfleisch, Reis mit Thai-Gemüse, Bratreis mit Gewürz-Cashews Mit Fisch und Fleisch: z.B. Knusper-Fisch mit Chili-Ingwer-Sirup, Seafood-Wok, Chili-Koriander-Lachs, Rindfleisch mit Wasabi, Asia-Entenbrust mit Gemüse, Honig-Ingwer-Hähnchen, Rotes Rindfleisch-Curry ... Wok Crossover: z. B. Paella-Wok, Gyros-Wok mit Limetten-Zaziki, Gambas-Chorizo-Wok, Coq au vin

auf asiatisch, Asia-Bolognese, Halloumi-Cashew-Wok Wok at its best! Einsteigen leicht gemacht: Bevor es losgeht mit den bunten, schnellen Rezepten, erklärt die Autorin Hildegard Möller leicht verständlich und auf einen Blick das Geheimnis aller Wok Gerichte: welches Starter-Kit Sie brauchen, um gleich loslegen zu können (neben der Wokpfanne nur ein paar kleinere Küchenhelfer, mehr nicht), welches die besten Wok-Zutaten sind, und wie Sie mit Tofu, Reisnudeln, Kaffirlimette oder Kokosmilch so easy asiatisch kochen, wie es die thailändische Küche oder die chinesische Küche schon immer vormachen. Dazu gehört natürlich auch ein Grundrezept, wie man Reis richtig kocht. Und natürlich das Grundrezept für eines der beliebtesten Gerichte für die thailändische Küche: Thai-Curry mit Huhn. Beides wird Schritt für Schritt mit anschaulichen Step-Fotos genau erklärt. Auch die

vielen praktischen Tipps und Kniffe, die direkt bei den Rezeptideen stehen, sorgen dafür, dass beim Kochen mit dem Wok ab sofort alles gelingt. So wird nicht nur die asiatische Küche super einfach. So gehen alle Wok Gerichte garantiert easy! Easy Wok auf einen Blick: Schnelle Gerichte im Wok: Zutaten schnibbeln und ab in den Wok – ob vegetarische Gerichte, Fleischgerichte, Fischgerichte oder Nudelrezepte, der Wok eignet sich für viele Garmethoden und ist auch für kleine Haushalte ideal. Einfach einsteigen und loskochen: Die Wokpfanne garantiert sofortige Erfolgserlebnisse und viel Spaß am Herd! Damit kochen Anfänger im Handumdrehen schnelle Gerichte für jeden Tag. Rezeptideen von Asia Küche bis vegetarische Gerichte: Ob für jeden Tag oder als Mittelpunkt eines spontanen Küchenfests: Easy Wok bietet rund 50 leichte Rezeptideen für schnelle Gerichte, mit Gemüse, Fisch, Fleisch – auch toll als Partyrezepte!