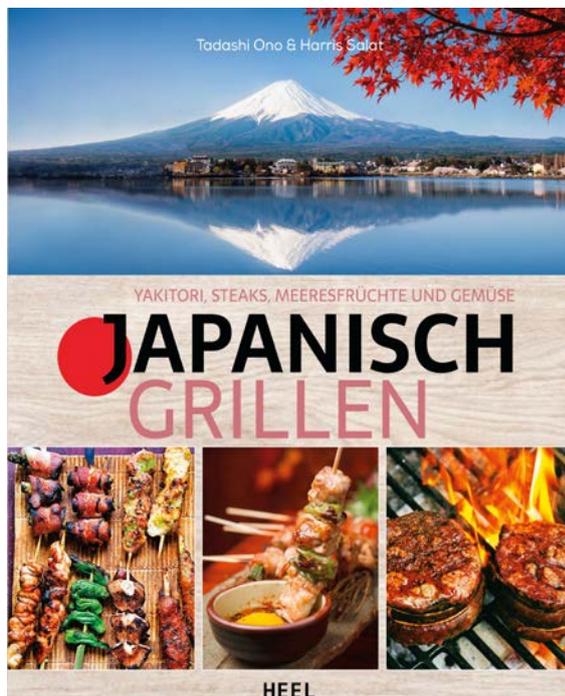


## Japanisch Grillen - Yakitori, Steaks, Meeresfrüchte und Gemüse

Tadashi Ono & Harris Salat

Japan verbindet man mit Sushi, Tee, Schintoismus und skurrilen Fernsehsendungen. Aber japans Küche hat neben rohem Fisch auch frisches Streetfood, Wagyu und Yakitori zu bieten.

Als der japanische Koch Tadashi Ono auf den US-Schriftsteller Harris Salat traf, war die Idee geboren, amerikanische Grill- und BBQ-Gerichte mit japanischen Aromen zu kombinieren. Herausgekommen sind schnelle und leichte Rezepte, vielseitige Marinaden, grandiose Variationen mit Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse und natürlich auch traditionelle Lieblingsgerichte wie Yakitori, Yaki Onigiri oder Fisch in einer Salzkruste ...



Egal ob auf Holzkohle oder Gas, Einsteiger oder Grillgott – wir sind erstaunt, wie gut japanische Gewürze mit gegrillten Gerichten funktionierten, die nicht zur japanischen Tradition gehörten.

### Bibliografie:

Tadashi Ono/Harris Salat: Japanisch Grillen. Yakitori, Steaks, Meeresfrüchte und Gemüse.  
192 Seiten, gebunden, 223 x 260 mm, ISBN 978-3-95843-636-7, €(D): 24,99