



**DK Verlag (Hrsg.), Orathay Souksisavanh**

## **Thai Kitchen**

### **100 Rezepte aus der Thailändischen Küche. Von Pad Thai über Thai Curry bis Tom Kha Gai**

Die thailändische Küche ist bunt und beliebt, schmeckt sie doch so frisch, aromatisch und leicht – kein Wunder, dass sie seit Jahren zu den populärsten asiatischen Küchen gehört. **Thai Kitchen** zeigt 100 Gerichte aus der beliebten Thai-Küche, bei denen garantiert Urlaubsfeeling aufkommt.

Vom All-Time-Favorite Pad Thai, aromatischen Currys, chilischarfe Tom Ka Gai oder authentische Kreationen wie Po Pia ("Weinender Tiger") - hier bleiben keine Wünsche offen. Das Buch zeigt die ganze Bandbreite der bunten Thai-Küche von Salaten und Dips über Currys, Suppen und Hauptgerichten mit Fleisch, Fisch und Gemüse bis hin zu Getränken und Süßspeisen. Bei Geschmacksexplosionen wie schwarzer Klebreiskuchen oder Kokosmilchreis bringt dieses Buch die Thai-Küche echt und authentisch auf den eigenen Tisch. Einfach und zugänglich aufbereitet nimmt das Kochbuch die Leser\*innen an die Hand und hilft bei der Umsetzung der Gerichte dank Schritt-für-Schritt-Anleitungen zu richtigen Falt- oder Zubereitungstechniken sowie Infos zu typischen Zutaten.



#### **Über die Autorin**

Orathay Souksisavanh ist Absolventin der Ferrandi-Schule. Ihre thailändische Urgroßmutter arbeitete in den Küchen des Königspalastes von Bangkok. Im Alter von drei Jahren zog sie mit ihren Eltern nach Paris, wo sie nach dem Studium an der Langues O' und der Sorbonne feststellte, dass ihr Glück in der Küche liegt. Seit 2008 ist sie Kochbuchautorin und arbeitet seit 2010 als Foodjournalistin.

**DK Verlag (Hrsg.), Orathay Souksisavanh**

#### **Thai Kitchen**

**100 Rezepte aus der Thailändischen Küche. Von Pad Thai über Thai Curry bis Tom Kha Gai**

ISBN 978-3-8310-4942-4  
272 Seiten, 205 x 260 mm  
Mit farbigen Fotos  
€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: [presse@dk-germany.de](mailto:presse@dk-germany.de)

**Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.**