

**Buchvorstellung: „Kitchen
passport“ von Andong/Arseny
Knaifel (DK Verlag)**

DK

KITCHEN PASSPORT

ARSENY KNAIFEL
BEKANNT ALS
ANDONG

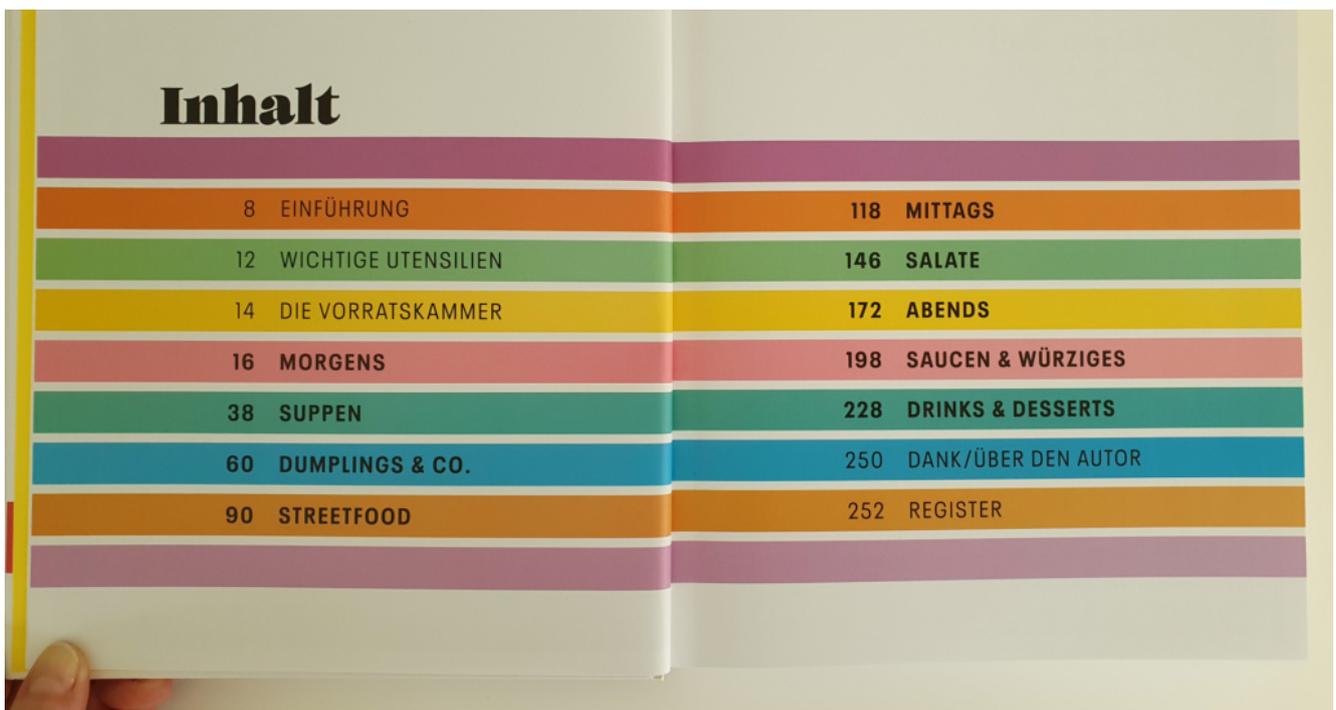


**85 Rezepte für
Reisehungrige**

Heute gibt es mal wieder Lesefutter und zwar für alle Reisehungrigen. Kürzlich im DK Verlag erschienen, präsentiere ich euch „85 Rezepte für Reisehungrige“ von Arseny Knaifel, der auch als Andong bekannt ist. Die Youtube-Schauer unter

euch kennen ihn vielleicht, sein Kanal mit Rezepten und kulinarischen Geschichten ist ziemlich bekannt. Mir selbst sagte sein Name bisher nichts, aber Essen und Reisen, das sprach mich an!

Wie der Autor im Vorwort schreibt, bereist er den Planeten, „um neues Essen zu entdecken“. Zwar ist das für mich als studierte Kunsthistorikerin und Ethnologin nicht der einzige Grund, aber definitiv ein sehr, sehr wichtiger! Keine Reise, ohne typische regionale Köstlichkeiten zu probieren oder neue, lokale Gerichte oder Zutaten kennen zu lernen!



Inhalt

8	EINFÜHRUNG	118	MITTAGS
12	WICHTIGE UTENSILIEN	146	SALATE
14	DIE VORRATSKAMMER	172	ABENDS
16	MORGENS	198	SAUCEN & WÜRZIGES
38	SUPPEN	228	DRINKS & DESSERTS
60	DUMPLINGS & CO.	250	DANK/ÜBER DEN AUTOR
90	STREETFOOD	252	REGISTER

Das sieht Andong genauso und seit über 5 Jahren dreht er Videos rund ums Essen, lässt seine Zuschauer so an seinen Erfahrungen teilhaben und bringt ihnen sicher auch sehr viel bei. In seinem ersten Buch teilt er eine ausgewählte Sammlung von Rezepten, Geschichten und Anregungen. Ihm ist wichtig zu betonen, dass Rezepte immer Veränderungen unterliegen und DAS authentische Rezept vermutlich nicht existiert. Außerdem

erzählt er immer kleine Anekdoten oder Erlebnisse zu den Gerichten, oder geht auf Zutaten oder die Herkunft von Gerichten ein.

Inhalt

Das Buch gliedert sich in 14 Teile, davon sind 9 Rezept-Kapitel. Jedes Kapitel mit Rezepten wird durch eine Doppelseite Text eingeleitet.

Die Rezepte sind vielfältig und aus aller Welt. Schlichte Bilder machen Appetit auf die beschriebenen Leckereien und die Anleitung ist sehr übersichtlich. Jedes Rezept wird von einigen persönlichen Sätzen begleitet und oft macht Andong Anmerkungen zum Austausch von Zutaten oder zum Servieren mit anderen Gerichten.



Kostprobe?

Definitiv ausprobieren möchte ich die Finnische Lachsrahmsuppe „Lohikeitto“, die Andong mit einer Prise japanischen und südostasiatischen Aromen kombiniert. Lecker klingen auch die Russischen „Piroschki“ mit zweierlei Füllung, die chinesischen „Frühlingszwiebelpfannkuchen“ oder der „Russische Vinegret“, ein Salat aus Kartoffeln, Roter Bete, Erbsen und Sauerkraut. Süßes ist nicht allzu viel vorhanden, aber als Naschkatze wäre ich auf jeden Fall bei einer „Schoko-Kartoffel“ dabei, einem „Monument der sowjetischen Esskultur“ aus Keksen und Buttercreme.

Ich bekomme großes Fernweh, wenn ich im Buch schmökere. Da sind so viele leckere Gerichte aus so vielen Ländern

versammelt.

Was mich ein bisschen stört, ist die Verwendung von Mononatriumglutamat (Glutamat) in einigen Gerichten. In Asien ist diese Zutat ja recht weit verbreitet. Ich selbst rühre so etwas nicht an. Wie Andong zu Beginn schreibt, kann man das aber zum Glück gut ersetzen und im Endeffekt kann jeder selbst entscheiden, ob er damit kocht oder nicht.



Alles in allem finde ich, ist Andong eine schöne bunte Sammlung an Rezepten gelungen, von denen auch ich einige noch nie gehört hatte. Sicher werden die meisten beim Schmökern Neues entdecken und Inspiration finden.

Euch wünsche ich eine genussvolle Woche, macht es euch schön!

Eure Judith

Arseny Knaifel/ Andong

„Kitchen passport. 85 Rezepte für Reisehungrige“

DK Verlag

Hardcover, 24,95 Euro

ISBN: 978-3-8310-4677-5