

## **Gaumenfreude pur .....die Köstlichkeiten der asiatischen Küche begeistern auch in Deutschland Millionen von Gourmets**

*Die Länder Ostasiens und Südostasiens haben eine lange Kochtradition*

Kung Po Chicken, Sushi, Shirataki, Tom Ka, wem läuft nicht schon bei dem Gedanken an diese Köstlichkeiten das Wasser im Mund zusammen? Wie kaum eine andere Küche aus fernen Ländern hat sich hierzulande schon seit Jahrzehnten die asiatische Küche durchgesetzt. Wen wundert dieses? Wohl in kaum einem anderen Erdteil findet man eine solche Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten wie in Asien. Allerdings: wenn man von der asiatischen Küche als solches spricht, so meint man zumeist die Kochtraditionen in den Ländern Ostasiens und Südostasiens wie z. B. China, Japan, Thailand; Korea und Vietnam. Dabei hat natürlich jedes dieser Länder seine eigene Kochtradition entwickelt. Während z. B. die chinesische Küche neben der französischen Küche über einer der am höchst entwickelten Kochraffinessen verfügt, sind die Köstlichkeiten, die die japanische Küche hervorzaubert, oft wahre Kunstwerke, die nicht nur mit dem Gaumen genossen werden wollen. Bei der hoch entwickelten Kochkunst in Ländern wie Siam und Vietnam findet man hingegen oft kulinarische Beiträge der Kolonialzeit wie z. B. aus den Küchen Frankreichs und Portugals.

Wenn auch jede Küche aus diesen Ländern durchaus unterschiedliche Akzente setzt, so haben sie dennoch eines gemeinsam: schonende Kochmethoden, bei denen Reis, Nudeln, Fisch und Meeresfrüchte sowie verschiedene Sojaprodukte oft im Mittelpunkt stehen. Dabei sind die Gerichte von einer Vielfalt der leckersten Gewürze und Würzsaucen geprägt.

Bei all dieser Vielfalt kann es für den einzelnen Kochbegeisterten, der sich den Zauber der asiatischen Küche nach Hause holen will, mitunter jedoch schwierig sein, nicht nur problemlos die asiatischen Köstlichkeiten seines Geschmacks zu finden, sondern auch die dazugehörigen Kochrezepte. Sicherlich...Lieferanten finden sich oft, auch im Internet, doch leider haben sich allzu viele - genau wie auch Restaurants - auf die Küchen einzelner Länder spezialisiert. Eine der Ausnahmen findet man jedoch bei [asiafoodland.de](http://asiafoodland.de), dem großen Asiashop im Internet. Hier finden nicht nur Liebhaber der asiatischen Küche, sondern auch diejenigen, die erstmalig mit den Gaumenfreuden, die asiatische Gerichte bereiten, Bekanntschaft schließen wollen, eine Riesenauswahl traditioneller asiatischer Rezepte, die zum Teil kostenlos angeboten werden. Kochrezept für gebratene Nudeln wie im Chinarestaurant, Kochrezept für grünes Thaicurry, Rezept für chinesisches Kung Po Chicken, Kung Pao, Rezept für die thailändische sauer scharfe Kokossuppe Tom Kha Gai oder auch Tom Ka genannt, Hausrezepte, Chefrezepte, einfache Rezepte, schnelle Rezepte, chinesische Rezepte, japanische Rezepte wie Sushi, koreanische Rezepte, philippinische Rezepte, thailändische Rezepte, vietnamesische Rezepte, indonesische Rezepte, Suppen Rezepte, Nudel Rezepte, Reis Rezepte, Wasabi, Rezepte mit Kokosmilch, Currypaste, Rezepte mit Sojasauce, Low-Carb Rezepte, z. B. Shirataki bzw. Shirataki-Nudeln, Fettarme Rezepte, Kohlenhydrat arme Rezepte, sind nur einige Beispiele von vielen. Aber natürlich findet man bei [asiafoodland.de](http://asiafoodland.de) nicht nur Rezepte, sondern auch preiswert die dazu gehörigen Produkte und Zutaten sowie eine große Auswahl an Fertiggerichten, die man unkompliziert und schnell online bestellen kann. Einfache Suchfunktionen erleichtern die Suche nach dem Produkt seiner Wahl.

Die gesamte große Auswahl an asiatischen Gerichten und asiatischen Kochrezepten findet man auf der Webseite [www.asiafoodland.de](http://www.asiafoodland.de). Schon die ausführlich beschriebene Auswahl der Produkte und Rezepte vermittelt die Vorfreude auf einen außergewöhnlichen Gaumengenuss.

Verantwortlich für TextEinstellung:  
DieWebAG  
Email: [presse@diewebag.de](mailto:presse@diewebag.de)  
Internet: [www.diewebag.de](http://www.diewebag.de)

### **Pressekontakt**

[asiafoodland.de](http://asiafoodland.de)

Herr Joseph Angcaya  
Bergischer Ring 1  
58095 Hagen

[asiafoodland.de](http://asiafoodland.de)  
[info@asiafoodland.de](mailto:info@asiafoodland.de)

### **Firmenkontakt**

[asiafoodland.de](http://asiafoodland.de)

Herr Joseph Angcaya  
Bergischer Ring 1  
58095 Hagen

[asiafoodland.de](http://asiafoodland.de)  
[info@asiafoodland.de](mailto:info@asiafoodland.de)

[Asiafoodland.de](http://asiafoodland.de), Ihr Asiashop im Internet. Nicht nur Liebhaber der asiatischen Küche, sondern auch diejenigen, die erstmalig mit den Gaumenfreuden, die asiatische Gerichte bereiten, Bekanntschaft schließen wollen, finden bei uns eine Riesenauswahl traditioneller asiatischer Rezepte, die zum Teil kostenlos angeboten werden. Kochrezept für gebratene Nudeln wie im Chinarestaurant, Kochrezept für grünes Thaicurry, Rezept für chinesisches Kung Po Chicken, Kung Pao, Rezept für die thailändische sauer scharfe Kokossuppe Tom Kha Gai oder auch Tom Ka genannt, Hausrezepte, Chefrezepte, einfache Rezepte, schnelle Rezepte, chinesische Rezepte, japanische Rezepte wie Sushi, koreanische Rezepte, philippinische Rezepte, thailändische Rezepte, vietnamesische Rezepte, indonesische Rezepte, Suppen Rezepte, Nudel Rezepte, Reis Rezepte, Rezepte mit Kokosmilch, Rezepte mit Sojasauce, Low-Carb Rezepte, z. B. Shirataki bzw. Shirataki-Nudeln, Fettarme Rezepte, Kohlenhydrat arme Rezepte, sind nur einige Beispiele von vielen. Ausführlich und zum Teil Video-unterstützt macht mit diesen Rezepten die Zubereitung einfach nur Spaß und vermittelt schon die Vorfreude auf einen außergewöhnlichen Gaumengenuss. Und das Besondere: Alle für die Zubereitung notwendigen Zutaten, sowie eine große Auswahl an Fertiggerichten können Sie bei uns schnell und preisgünstig online bestellen.