



Mochi

Crispy & Crunchy

Knuspriges aus Japan

ISBN 978-3-7106-0692-2

35,- €

Format 20,5 × 27,5 cm

208 Seiten

Hardcover

18. September 2023

Pressekontakt

Friederike Harr & Anna Klaus

presse@brandstaetterverlag.com

T ++43-(1)-5121543-252

www.brandstaetterverlag.com

Crunch! Hier treffen die faszinierende Welt der Mangas und die Ideen des innovativsten Kulinarik-Team Wiens aufeinander und fusionieren zum aufregenden Abenteuer auf der Suche nach dem Super-Crunch!

Wir begleiten Küchenchef Eddi bis nach Japan und auf seiner Reise lässt er es so richtig krachen. Egal ob Gemüse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Obst oder Desserts – eingehüllt in den richtigen Knuspermantel verwandeln sich diese Zutaten zu purem Comfort Food der japanischen Fusionsküche. Mit den richtigen Ölsorten, der optimalen Temperatur und einer professionellen Warenkunde rund ums Thema Frittieren im Topf, brutzeln Kaarage bis Tempura zu den crispy Highlights jedes Essens. Das verheißungsvolle Knistern in den Töpfen wird zur Begleitmusik für die Knusper-Erlebnisse auf unseren Gaumen. Kauen ist Silber, Knuspern ist Gold!

Die Autor/innen

Seit **Tobias Müller**, **Sandra Jedliczka**, **Eduard** und **Nicole Dimant** 2012 das Mochi eröffnet haben, ist die Wiener Restaurant-Familie um vier weitere Lokale und eine Kochwerkstatt gewachsen. Unverändert ist die Begeisterung der Gastgeber*innen für japanische Esskultur, frische Zutaten und gemeinsames Essen in gemütlicher, familiärer Atmosphäre. Ihr erstes Kochbuch „Izakaya“ wurde mehrfach ausgezeichnet.

Das beste Trend-Kochbuch der Saison

Die knusprigsten Geheimnisse der japanischen Küche

Rezepte treffen auf Manga = Medienhype und Megatrend