

Einführung



DER WOK – DAS (UN)BEKANNTE WERKZEUG?

Da haben Sie ihn nun – den neuen Wok, geschenkt bekommen oder selber gekauft. Warum? Weil asiatische Küche gesund und seit Jahren in ist? Weil die normalen Bratpfannen keinen richtigen Platz zum Rühren bieten? Weil Sie sich davon versprechen, schnell etwas nicht nur Essbares, sondern auch Leckeres zu zaubern?

Egal, was der Grund ist – ich hoffe, Sie freuen sich über Ihren Wok. Er ist mit das Beste, was die asiatische Küche zum Thema Küchenwerkzeuge beisteuert, und mehr oder weniger trifft alles oben Genannte auch zu. Sie brauchen nur ein bisschen Knowhow, um mit diesem Teil wunderbare Kochergebnisse erzielen zu können, und ein bisschen Mut, drauflos zu experimentieren. Und wenn Sie es richtig anstellen, gehören die Reste der Kategorie „Das muss weg, aber ich weiß beim besten Willen nicht, wie ich das verwursten soll“ aus Ihrem Kühlschrank der Vergangenheit an. Dabei will ich Ihnen mit dem vorliegenden Buch helfen – wie immer mit einem Augenzwin-

kern und der Versicherung, dass nichts so supergenau genommen werden muss. Sie sind der Chef in der Küche, das nimmt Ihnen – glücklicherweise – weder Ihr Wok noch ein asiatisches Kochbuch ab – und dieses ganz besonders nicht. Insofern nehmen Sie bitte auch hier die Rezepte des Buches als Anregung zur Abwandlung.

Und wenn Sie noch gar keinen Wok haben, aber einen kaufen wollen, stehen Sie vielleicht vor der Frage: Welcher soll es denn sein? Und damit springen wir hinein ins Thema.

